weber original™

EN DIGITAL MEAT THERMOMETER, WIRELESS

ES TERMÓMETRO DIGITAL INALÁMBRICO PARA CARNE

FR THERMOMÈTRE À VIANDE NUMÉRIQUE SANS FIL

DE DIGITALES FLEISCHTHERMOMETER, DRAHTLOS

FI LANGATON DIGITAALINEN LIHALÄMPÖMITTARI

NO DIGITALT STEKETERMOMETER, TRÅDLØST

DA DIGITALT STEGETERMOMETER, TRÅDLØST

SV TRÅDLÖS DIGITAL TERMOMETER

NL DIGITALE VLEESTHERMOMETER, DRAADLOOS

IT TERMOMETRO DIGITALE WIRELESS PER CARNE

PT TERMÓMETRO DIGITAL PARA CARNE, SEM FIOS

PL BEZPRZEWODOWY, CYFROWY TERMOMETR DO MIĘSA ZE ZNAKIEM

RU ЦИФРОВОЙ ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МЯСА, БЕСПРОВОДНОЙ

CS DIGITÁLNÍ TEPLOMĚR NA MASO, BEZDRÁTOVÝ

SK DIGITALNI TERMOMETER ZA ŽAR, BREZŽIČNI

HU DIGITÁLIS HÚSHŐMÉRŐ, VEZETÉK NÉLKÜLI

RO TERMOMETRU DIGITAL FĂRĂ FIR PENTRU CARNE

SL DIGITALNI TERMOMETER ZA ŽAR, BREZŽIČNI

HR DIGITALNI TERMOMETAR ZA MESO, BEŽIČNI

ET DIGITAALNE LIHATERMOMEETER, JUHTMEVABA

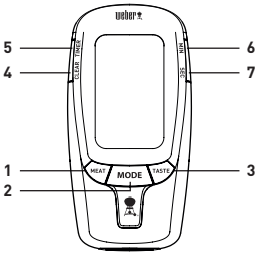
LV BEZVADU DIGITĀLAIS GAĻAS TERMOMETRS

LT SKAITMENINIS BELAIDIS MĖSOS TERMOMETRAS

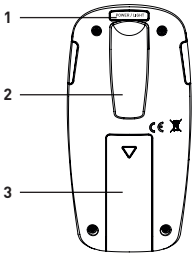
AR مقياس حرارة اللحوم، لاسلكي

17587
09/14

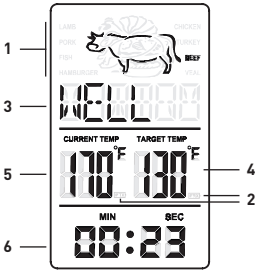
1


weber
CLEAR
HOLD
MIN
SEC
MEAT
MODE
TASTE
1
2
3
4
5
6
7

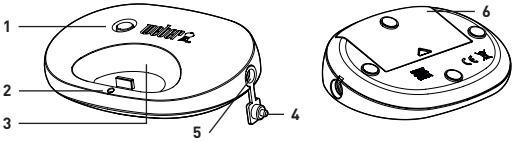
2


POWER / LIGHT
1
2
3

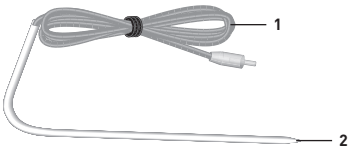
3


LAMB
CHICKEN
PORK
TURKEY
FISH
HAMBURGER
BEEF
CURRENT TEMP
TARGET TEMP
170 °F
130 °F
MIN
SEC
00:23
1
2
3
4
5
6

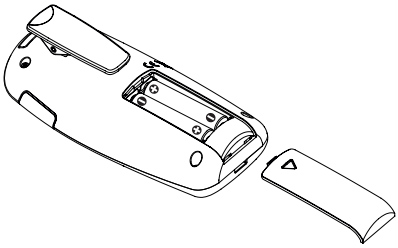
4


weber
1
2
3
4
5
6

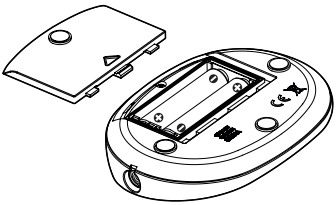
5


1
2

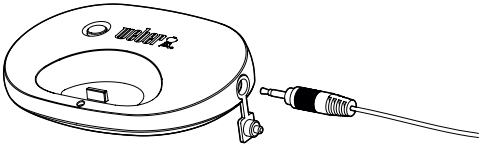
6



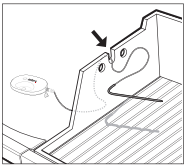
7



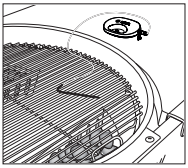
8A



8B



8C



9

BEEF

LAMB

VEAL

HAMBURGER

PORK

TURKEY

CHICKEN

FISH

NOTE: Please keep this manual handy as you use your new product. It contains practical step-by-step instructions, as well as technical specifications and warnings you should know about.

OVERVIEW

MONITOR FRONT VIEW (ILLUSTRATION 1 PAGE 2)
1. MEAT: Select meat type
2. MODE: Select °C or °F + set temperature manually + stop alarm temporarily
3. TASTE: Select doneness level
4. CLEAR: Reset TIMER
5. TIMER: Begin / end the stopwatch and timer
6. MIN (+): Select minutes for timer (+ increase target temperature)
7. SEC (-) : Select seconds for timer (+ decrease target temperature)

MONITOR BACK VIEW (ILLUSTRATION 2 PAGE 2)
1. POWER / LIGHT: Activate/deactivate unit + turn on light for 5 seconds
2. Belt Clip - for wearing the monitor on your belt
3. Battery compartment (Batteries are not included)

LCD SCREEN (ILLUSTRATION 3 PAGE 2)
1. Meat type - Displays type of meat selected for cooking
2. Low battery indicator for both monitor and transmitter
3. Doneness level - Displays specific doneness level selected
4. Target temperature - Displays pre-programmed cooking temperature for meat type and manually set cooking temperatures
5. Current temperature - Displays internal meat temperature from probe tip
6. Stopwatch time

TRANSMITTER (ILLUSTRATION 4 PAGE 2)
1. Activate transmitter
2. LED indicator
3. Monitor housing
4. Probe socket cover
5. Probe socket
6. Battery compartment (Batteries are not included)

PROBE (ILLUSTRATION 5 PAGE 2)
1. Probe connector wire
2. Probe tip

GETTING STARTED

INSTALLING THE BATTERIES IN THE MONITOR (ILLUSTRATION 6 PAGE 3)
1. Slide then lift up and remove the battery compartment cover on the back of the monitor.
2. Place two AAA batteries in the compartment as indicated by the polarity symbols (+ and -) (Batteries are not included).
3. Replace the cover.
If the LCD screen shows RX, please replace the batteries of monitor.

INSTALLING THE BATTERIES IN THE TRANSMITTER (ILLUSTRATION 7 PAGE 3)
1. Slide then lift up and remove the battery compartment cover on the bottom of the transmitter
2. Place two AAA batteries into the compartment as indicated by the polarity symbols (+ and -) (Batteries are not included).
3. Replace the cover.
4. The LED indicator will flash 3 times to indicate the transmitter is activated.
If the LCD shows TX, please replace the batteries of transmitter.

SELECTING °C or °F
Press the MODE button to switch between Celsius and Fahrenheit.

OPERATION - COOKING

CAUTION The probe is a sharp metal object, and will become hot during cooking. Take care when handling.

NOTE: Place the transmitter and monitor away from direct sunlight and heat or flames and do not rest the probe on the cooking surface or in open flames of the barbeque. Doing so could damage the thermistor inside the probe.

1. Pull out the probe socket cover carefully on the transmitter, plug the probe connector into the socket (ILLUSTRATION 8A PAGE 3) and insert the probe into the meat. To prevent the lid from crimping the probe wire on gas grills, feed the wire out through the slot on the side of the cookbox (ILLUSTRATION 8B PAGE 3). For charcoal grilling (ILLUSTRATION 8C PAGE 3), route the probe wire away from the direct heat of the charcoal briquettes.

NOTE: If the probe is not connected to the transmitter the current temperature will display as "LLL" or "--.-".

2. Press and hold the POWER / LIGHT button for 3 seconds to switch on the monitor.

3. Press and hold the button on the top of the transmitter to switch on the transmitter. Once the transmitter is turned on, a red LED light on the transmitter will flash fast one time followed by 2-3 flashes. The current temperature will be displayed on the monitor.

4. Press the MEAT button to select type of meat. The monitor displays the type of meat, the thermometer is ready to measure. Each press will change the display in the sequence as shown in ILLUSTRATION 9 PAGE 3.

5. To select the doneness level of the meat, press the TASTE button. The different taste options are: WELL / M WELL / MEDIUM / M RARE / RARE. The corresponding preset temperature will show on the monitor as "Target Temp".

6. To manually set the target temperature:
Press and hold the MODE button for 3 seconds, "Target Temp" will start to flash.
Press MIN (+) or SEC (-) buttons to select the desired temperature.
Press the MODE button to confirm your setting.

NOTE: Once the desired temperature is reached, the monitor will start to beep and the "Current Temp" will begin to blink.
• To stop the alarm temporarily, press the MODE button.
• To stop the alarm completely, remove the probe from the meat.

NOTE: The maximum operating temperature for the probe is 380°C (716°F). When the probe temperature exceeds the maximum display temperature (300°C / 572°F) the LCD will show "HHH".

AFTER COOKING
• Once cooking is finished, remove the probe from the meat using oven mitt or gloves.
• Press and hold POWER / LIGHT on the monitor and on the transmitter for about 2 seconds to turn them off. The transmitter will flash 3 times continuously.
• Disconnect the probe from the transmitter and replace the socket cover.

CLEANING
Clean the probe, monitor and transmitter by wiping with a damp cloth and mild detergent.

NOTE: Do not clean the probe, monitor or transmitter in a dishwasher or immerse in water or liquid.

TO OPERATE THE TIMER

The count up and count down timer operate independently of the temperature sensor.

To start the count up timer press the TIMER button when 00:00 is displayed on the monitor. To stop the timer, press the TIMER button. To restart after stopping, press TIMER button. To reset to 00:00, press the TIMER button followed by the CLEAR button.

To start the count down timer, first set the minutes and seconds. Press the MIN button to set the minutes and press the SEC button to set the seconds. Press the TIMER button to start the count down. To stop the count down, press the TIMER and to restart, press the TIMER again. To reset press the TIMER followed by the CLEAR button. Once the count down has finished, the monitor will beep and the MIN:SEC will flash on the screen. Press any button to stop the alarm.

BACKLIGHT
Press the POWER / LIGHT button to illuminate the screen for 5 seconds.
NOTE: The backlight will turn on when any button is pressed, but then settings will also change.

TRANSMITTER DATA TRANSMISSION
Place the transmitter within 60 m (196 ft) of the monitor.
NOTE: The LED indicator flashes during transmission.

IMPORTANT: The transmitter will transmit the temperature every 30 seconds if the temperature does not change. Once the temperature changes the transmitter will update automatically.

PRECAUTIONS
This product is engineered to give you years of satisfactory service if you handle it carefully. Here are a few precautions:

• Do not subject the unit to excessive force, shock, dust, temperature or humidity, which may result in malfunction, shorter electronic life span, battery damaged or deterioration of parts.
• Placement of this product on wood surfaces with certain types of finishes, such as clear varnish, may result in damage to the finish. Consult the furniture manufacturer's care instructions for direction as to the types of objects that may safely be placed on the wood surface. Weber-Stephen Products Co. shall not be responsible for any damage to wood surfaces from contact with this product.
• Do not immerse the unit in water. If you spill liquid over it, dry it immediately with a soft, lint-free cloth.
• Do not clean the unit with abrasive or corrosive materials.
• Do not use the thermometer in a microwave oven or oven.

• Do not tamper with the unit's internal components. Doing so will invalidate the warranty on the unit and may cause unnecessary damage. The unit contains no user-serviceable parts.
• Only use fresh batteries as specified in the user's instructions. Do not mix new and old batteries.
• The contents of this manual may not be reproduced without the permission of the manufacturer.

SPECIFICATIONS

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

NOTE: The technical specifications for this product and the contents of the user manual are subject to change without notice.

WARRANTY
Weber-Stephen Products Co., (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this digital meat thermometer, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 2 year(s) when assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it. Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, that they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discolouration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty. Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages.

This symbol indicates that the product cannot be disposed of with household refuse. For instructions regarding proper disposal of this product in Europe, please visit www.weber.com®, and contact the importer listed for your country. If you do not have internet access, contact your dealer for the importer's name, address and telephone number.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

NOTA Tenga al alcance este manual durante el uso de su nuevo producto. Contiene instrucciones prácticas "paso a paso", así como especificaciones técnicas y advertencias que debe conocer.

VISTA GENERAL

VISTA GENERAL: VISTA FRONTAL DEL MONITOR (ILUSTRACIÓN 1, PÁGINA 2)
1. MEAT: Seleccionar un tipo de carne
2. MODE: Seleccionar °C o °F + ajustar manualmente la temperatura + detener temporalmente la alarma
3. TASTE: Seleccionar un nivel de cocción
4. CLEAR: Restablecer el temporizador
5. TIMER: Iniciar/detener el cronómetro y el temporizador
6. MIN (+): Ajustar los minutos del temporizador (+ incrementar la temperatura deseada)
7. SEC (-): Ajustar los segundos del temporizador (+ reducir la temperatura deseada)

VISTA GENERAL: VISTA POSTERIOR DEL MONITOR (ILUSTRACIÓN 2, PÁGINA 2)
1. POWER / LIGHT: Activar/desactivar el dispositivo + activar la iluminación durante 5 segundos
2. Pinza para cinturón (permite llevar el monitor en el cinturón)
3. Compartimento de las pilas (pilas no incluidas)

VISTA GENERAL: PANTALLA LCD (ILUSTRACIÓN 3, PÁGINA 2)
1. Tipo de carne: muestra el tipo de carne seleccionado para cocinar
2. Indicador de nivel bajo de batería del monitor y el transmisor
3. Nivel de cocción: muestra el nivel de cocción seleccionado
4. Temperatura deseada: muestra la temperatura de cocción preprogramada para el tipo de carne y permite ajustar manualmente las temperaturas de cocción
5. Temperatura actual: muestra la temperatura interna de la carne, medida a través de la punta de la sonda
6. Cronómetro

VISTA GENERAL: TRANSMISOR (ILUSTRACIÓN 4, PÁGINA 2)
1. Activar el transmisor
2. Indicador LED
3. Carcasa del monitor
4. Cubierta protectora de la toma de la sonda
5. Toma de la sonda
6. Compartimento de las pilas (pilas no incluidas)

VISTA GENERAL: SONDA (ILUSTRACIÓN 5, PÁGINA 2)
1. Cable de conexión de la sonda
2. Punta de la sonda

PRIMEROS PASOS

INSTALACIÓN DE LAS PILAS EN EL MONITOR (ILUSTRACIÓN 6, PÁGINA 3)
1. Deslice y levante a continuación la cubierta del compartimento de las pilas, situado en la parte posterior del monitor.
2. Introduzca dos pilas AAA en el compartimento, de acuerdo con los símbolos de polaridad + y - (pilas no incluidas).
3. Instale de nuevo la cubierta.
Si la pantalla LCD muestra el símbolo RX, cambie las pilas del monitor.

INSTALACIÓN DE LAS PILAS EN EL TRANSMISOR (ILUSTRACIÓN 7, PÁGINA 3)
1. Deslice y levante a continuación la cubierta del compartimento de las pilas, situado en la parte inferior del transmisor.
2. Introduzca dos pilas AAA en el compartimento, de acuerdo con los símbolos de polaridad + y - (pilas no incluidas).
3. Instale de nuevo la cubierta.
4. El indicador LED parpadeará 3 veces para indicar que el transmisor se encuentra activo.
Si la pantalla LCD muestra el símbolo TX, cambie las pilas del transmisor.

SELECCIÓN DE °C O °F
Pulse el botón MODE para cambiar entre grados centígrados y grados Fahrenheit.

FUNCIONAMIENTO: COCCIÓN

PRECAUCIÓN La sonda es un objeto metálico afilado y se calienta durante la cocción. Extreme la precaución durante su manipulación.

NOTA No exponga el monitor ni el transmisor a la incidencia directa de la luz solar ni a entornos demasiado cálidos o llamas; no apoye la sonda sobre la superficie de cocción ni la exponga a las llamas generadas por la barbacoa. Si lo hace, podría dañar el termistor que contiene la sonda.

1. Extraiga con cuidado la cubierta protectora de la toma de la sonda, conecte el conector de la sonda a la toma (ILUSTRACIÓN 8A, PÁGINA 3) e inserte la sonda en la carne. Para evitar que la tapa dañe el cable de la sonda en parrillas de gas, introduzca el cable a través de la ranura

situada en el lateral de la caja de cocción (ILUSTRACIÓN 8B, PÁGINA 3). Para parrillas de carbón vegetal (ILUSTRACIÓN 8C, PÁGINA 3), pase el cable de modo que no reciba directamente el calor generado por las briquetas de carbón vegetal.
NOTA Si la sonda no se conecta al transmisor, este mostrará el mensaje "LLL" o "--.-" en lugar de la temperatura actual.

2. Mantenga pulsado el botón POWER / LIGHT durante 3 segundos para encender el monitor.

3. Mantenga pulsado el botón ◎, situado en la parte superior del transmisor, para encenderlo. Una vez encendido el transmisor, el indicador LED del transmisor emitirá un destello rápido, seguido de 2-3 destellos. La temperatura actual se mostrará en el monitor.

4. Pulse el botón MEAT para seleccionar el tipo de carne. El monitor mostrará el tipo de carne y el termómetro se encontrará listo para medir. Cada pulsación dará lugar a una nueva selección en la pantalla, como se muestra en la ILUSTRACIÓN 9, PÁGINA 3.

5. Para seleccionar el nivel de cocción de la carne, pulse el botón TASTE.
Los diferentes niveles de cocción son: WELL/M WELL/MEDIUM/M RARE/RARE.
La temperatura predefinida correspondiente se mostrará en el monitor junto al indicador "Target Temp".

6. Para ajustar manualmente la temperatura deseada:
Mantenga pulsado el botón MODE durante 3 segundos, hasta que el indicador "Target Temp" comience a parpadear.
Pulse los botones MIN (+) o SEC (-) para seleccionar la temperatura deseada.
Pulse el botón MODE para confirmar el ajuste.

NOTA Una vez alcanzada la temperatura deseada, el monitor emitirá un sonido y el indicador "Current Temp" comenzará a parpadear.
• Para detener temporalmente la alarma, pulse el botón MODE.
• Para detener la alarma por completo, extraiga la sonda de la carne.

NOTA La temperatura máxima de funcionamiento de la sonda es de 380 °C (716 °F). Si la temperatura de la sonda supera la temperatura máxima de la pantalla (300 °C/572 °F), esta mostrará el mensaje "HHH".

TRAS LA COCCIÓN
• Una vez finalizada la cocción, extraiga la sonda de la carne empleando guantes de horno o cocina.
• Mantenga pulsado el botón POWER / LIGHT del monitor y el botón ◎ del transmisor durante unos 2 segundos para apagar ambos componentes. El transmisor parpadeará 3 veces continuamente.
• Desconecte la sonda del transmisor y coloque de nuevo la cubierta protectora de la toma.

LIMPIEZA
Limpie la sonda, el monitor y el transmisor empleando un paño húmedo y un detergente suave.

NOTA No limpie la sonda, el monitor ni el transmisor en un lavavajillas ni sumergiéndolos en agua ni ningún otro líquido.

PARA USAR EL TEMPORIZADOR

El temporizador de cuenta hacia delante y cuenta atrás funciona de forma independiente del sensor de temperatura.

Para iniciar una cuenta hacia delante, pulse el botón TIMER cuando se muestre 00:00 en el monitor. Para detener el temporizador, pulse el botón TIMER. Para reiniciar el temporizador tras detenerlo, pulse el botón TIMER. Para restablecer el temporizador a 00:00, pulse el botón TIMER y, a continuación, el botón CLEAR.

Para iniciar una cuenta atrás, ajuste primero los minutos y segundos. Pulse el botón MIN para ajustar los minutos y, a continuación, el botón SEC para ajustar los segundos. Pulse el botón TIMER para iniciar la cuenta atrás. Para detener la cuenta atrás, pulse el botón TIMER; para reiniciarla, pulse de nuevo el botón TIMER.
Para restablecer la cuenta atrás, pulse el botón TIMER y, a continuación, el botón CLEAR. Una vez que la cuenta atrás haya llegado a su fin, el monitor emitirá un sonido y el mensaje MIN:SEC parpadeará en la pantalla. Pulse cualquier botón para detener la alarma.

LUZ DE FONDO
Pulse el botón POWER / LIGHT para iluminar la pantalla durante 5 segundos.

NOTA La luz de fondo se activará al pulsar cualquier botón; no obstante, dicha acción dará lugar a una operación.

TRANSMISIÓN DE DATOS DEL TRANSMISOR
Sitúe el transmisor a menos de 60 m (196 ft) del monitor.

NOTA El indicador LED parpadeará durante la transmisión.

IMPORTANTE El transmisor transmitirá la temperatura cada 30 segundos si esta no cambia. Si la temperatura cambia, el transmisor la actualizará automáticamente.

PRECAUCIONES
Este producto ha sido diseñado para proporcionar un servicio satisfactorio durante años si se manipula con cuidado.
A continuación se señalan algunas precauciones que conviene tomar:

• No someta el dispositivo a fuerzas excesivas, impactos, entornos muy polvorientos, temperaturas extremas o grandes niveles de humedad; ello podría dar lugar a fallos de funcionamiento, perjudicar la vida útil de la electrónica del producto, dañar la batería y deteriorar las piezas.
• Colocar este producto sobre superficies de madera con determinados tipos de acabado, como barniz transparente, puede causar daños al mismo. Solicite las instrucciones de mantenimiento al fabricante del mueble y consulte el tipo de objetos que pueden colocarse con seguridad sobre la superficie de madera. Weber-Stephen Products Co. no se hace responsable de los daños que pudieran sufrir las superficies de madera como resultado del contacto con este producto.
• No sumerja el dispositivo en agua. Si derrama algún líquido sobre el mismo, séquelo inmediatamente empleando un paño suave que no deposite pelusas.
• No limpie el dispositivo empleando materiales abrasivos o corrosivos.
• No use el termómetro en un horno microondas o un horno convencional.
• No manipule los componentes internos del dispositivo. Si lo hace, la garantía del dispositivo quedará invalidada y el dispositivo podría sufrir daños innecesarios. El dispositivo no contiene piezas que el usuario pueda reparar.
• Use sólo pilas nuevas, según lo descrito en el manual de instrucciones. No mezcle pilas nuevas y antiguas.
• Se prohíbe la reproducción del contenido de este manual sin permiso del fabricante.

ESPECIFICACIONES

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

NOTA Las especificaciones técnicas de este producto y el contenido del manual del usuario se encuentran sujetos a cambios sin aviso previo.

GARANTÍA
Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantiza por la presente al COMPRADOR ORIGINAL de este **TERMÓMETRO DIGITAL PARA CARNE** que el dispositivo se encontrará libre de defectos de materiales y mano de obra a partir de la fecha de compra y hasta transcurridos 2 años, siempre que su montaje y uso tengan lugar de acuerdo con las instrucciones descritas en el manual impreso que lo acompaña. Weber podrá exigir la presentación de una prueba razonable que demuestre la veracidad de la fecha de compra. CONSERVE EL RECIBO DE COMPRA O LA FACTURA PARA SATISFACER TAL REQUISITO. Esta garantía limitada se limitará a la reparación o sustitución de aquellas piezas que, al ser sometidas a un régimen de uso y servicio normales, presenten algún defecto posteriormente corroborado por Weber como tal. Si Weber confirma el defecto y admite la reclamación, reparará o sustituirá las piezas, a elección propia, sin coste alguno para el comprador. Esta garantía limitada no cubre aquellas averías o problemas de uso derivados de accidentes, abusos, usos indebidos, alteraciones, malos usos, actos de vandalismo o instalaciones incorrectas, la realización de una operación de mantenimiento o servicio de forma incorrecta, o negligencias relacionadas con la ejecución de las operaciones de mantenimiento normales y rutinarias. El deterioro o los daños sufridos por el producto como resultado de condiciones meteorológicas adversas de carácter grave, como granizadas, huracanes, terremotos o tornados, así como la decoloración resultante de la exposición, directa o atmosférica, a productos químicos, no forman parte del ámbito de esta garantía limitada. Weber no será responsable, ni al amparo de esta garantía ni al de cualquier otra de tipo implícito, de daño accidental o resultante alguno.

Este símbolo indica que el producto no debe ser eliminado en conjunto con los residuos domésticos. Si desea obtener información acerca de la correcta eliminación de este producto en Europa, visite el sitio web www.weber.com® y póngase en contacto con la empresa importadora correspondiente a su país. Si no dispone de acceso a Internet, póngase en contacto con su distribuidor; este le proporcionará el nombre, el domicilio y el número de teléfono de la empresa importadora.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries,
Swizerland and Norway

REMARQUE Veuillez conserver ce manuel à portée de main lors de l'utilisation de votre nouveau produit. Il contient des instructions pas-à-pas pratiques, ainsi que des spécifications techniques et avertissements dont vous devriez prendre connaissance.

APERÇU

APERÇU : VUE AVANT DU MONITEUR (ILLUSTRATION 1 PAGE 2)
1. MEAT : Sélection du type de viande
2. MODE : Sélection de l'unité °C ou °F + définition manuelle de la température + arrêt temporaire de l'alarme
3. TASTE : Sélection du degré de cuisson
4. CLEAR : Réinitialisation de TIMER
5. TIMER : Mise en marche/arrêt du chronomètre et de la minuterie
6. MIN (+) : Sélection des minutes pour la minuterie (+ augmentation de la température cible)
7. SEC (-) : Sélection des secondes pour la minuterie (+ réduction de la température cible)

APERÇU : VUE ARRIERE DU MONITEUR (ILLUSTRATION 2 PAGE 2)
1. POWER / LIGHT : Mise en marche/arrêt de l'appareil + allumage de l'éclairage pendant 5 secondes
2. Clip pour ceinture : permet de porter le moniteur à votre ceinture
3. Compartiment pour piles (les piles ne sont pas fournies)

APERÇU : ÉCRAN LCD (ILLUSTRATION 3 PAGE 2)
1. Type de viande - Affiche le type de viande sélectionné pour la cuisson
2. Indicateur batterie faible pour le moniteur et le transmetteur
3. Niveau de cuisson - Affiche le niveau de cuisson spécifique sélectionné
4. Température cible - Affiche la température de cuisson préprogrammée pour le type de viande et permet de définir manuellement des températures de cuisson
5. Température actuelle - Affiche la température interne de la viande mesurée par la pointe de la sonde
6. Durée du chronomètre

APERÇU : TRANSMETTEUR (ILLUSTRATION 4 PAGE 2)
1. ⊙ Mise en marche du transmetteur
2. Indicateur LED
3. Boîtier du moniteur
4. Cache de la fiche de la sonde
5. Fiche de la sonde
6. Compartiment pour piles (les piles ne sont pas fournies)

APERÇU : SONDE (ILLUSTRATION 5 PAGE 2)
1. Câble de connexion de la sonde
2. Pointe de la sonde

PREMIERE UTILISATION

INSERTION DES PILES DANS LE MONITEUR (ILLUSTRATION 6 PAGE 3)
1. Faites coulisser, soulevez et retirez le couvercle du compartiment pour piles situé à l'arrière du moniteur.
2. Insérez deux piles AAA dans le compartiment en respectant les symboles de polarité (+ et -). (Les piles ne sont pas fournies).
3. Remettez le couvercle en place.
Si RX s'affiche sur l'écran LCD, procédez au remplacement des piles du moniteur.

INSERTION DES PILES DANS LE TRANSMETTEUR (ILLUSTRATION 7 PAGE 3)
1. Faites coulisser, soulevez et retirez le couvercle du compartiment pour piles situé au bas du transmetteur.
2. Insérez deux piles AAA dans le compartiment en respectant les symboles de polarité (+ et -). (Les piles ne sont pas fournies).
3. Remettez le couvercle en place.
4. L'indicateur LED clignote 3 fois pour vous indiquer que le transmetteur fonctionne.
Si TX s'affiche sur l'écran LCD, procédez au remplacement des piles du transmetteur.

SÉLECTION DES UNITÉS °C OU °F
Appuyez sur la touche MODE pour commuter entre les degrés Celsius et Fahrenheit.

CUISSON

ATTENTION La sonde est un objet métallique présentant des arêtes vives et chauffant fortement pendant la cuisson. Faites attention lorsque vous la manipulez.

REMARQUE N'exposez pas le transmetteur et le moniteur à la lumière directe du soleil, à des sources de chaleur ou à des flammes, et ne déposez pas la sonde sur la surface de cuisson ou dans les flammes du barbecue. Cela pourrait endommager le thermistor intégré dans la sonde.

1. Retirez précautionneusement le cache de la fiche de la sonde du transmetteur, branchez le connecteur de la sonde dans la prise (ILLUSTRATION 8A PAGE 3) et insérez la sonde dans la viande. Dans le cas des barbecues au gaz, il faut éviter que le couvercle ne vienne écraser le

câble de la sonde en guidant le câble dans la fente située sur le côté du boîtier de cuisson (ILLUSTRATION 8B PAGE 3). Pour les barbecues au charbon de bois (ILLUSTRATION 8C PAGE 3), faites passer le câble de la sonde de sorte à l'éloigner de la chaleur directe émise par les briquettes de charbon.

REMARQUE Si la sonde n'est pas connectée au transmetteur, l'affichage de la température indiquera « LLL » ou « --.- ».

2. Appuyez et maintenez la touche POWER / LIGHT enfoncée pendant 3 secondes pour allumer le moniteur.

3. Appuyez et maintenez la touche ⏻ de la partie supérieure du transmetteur enfoncée pour mettre le transmetteur en marche. Lorsque le transmetteur est allumé, la LED rouge du transmetteur clignote une fois rapidement suivi de 2 à 3 clignotements. La température actuelle s'affiche sur le moniteur.

4. Appuyez sur la touche MEAT pour sélectionner le type de viande. Le moniteur affiche le type de viande. Le thermomètre est prêt pour la mesure. Chaque appui permettra de passer en revue les différents affichages dans l'ordre indiqué dans l'ILLUSTRATION 9 PAGE 3.

5. Pour sélectionner le niveau de cuisson de la viande, appuyez sur la touche TASTE.
Les différents niveaux de cuisson sont : WELL / M WELL / MEDIUM / M RARE / RARE (TRÈS CUIT / BIEN CUIT / À POINT / SAIGNANT / BLEU)
La température prédéfinie correspondante s'affiche à l'écran en tant que « Target Temp ».

6. Définition manuelle de la température :
Appuyez et maintenez la touche MODE enfoncée pendant 3 secondes. La mention « Target Temp » se met à clignoter.
Appuyez sur les touches MIN (+) ou SEC (-) pour sélectionner la température souhaitée.
Appuyez sur la touche MODE pour confirmer le réglage.

REMARQUE Une fois la température souhaitée atteinte, le moniteur commence à biper et la mention « Current Temp » se met à clignoter.
• Pour couper temporairement l'alarme, appuyez sur la touche MODE.
• Pour couper définitivement l'alarme, retirez la sonde de la viande.

REMARQUE La température de service maximale de la sonde est de 380 °C (716 °F). Lorsque la température de la sonde est supérieure à la valeur d'affichage max. de la température (300 °C/572 °F), l'écran LCD indique « HHH ».

APRÈS LA CUISSON
• Une fois la cuisson terminée, retirez la sonde de la viande. Utilisez des maniques ou des gants.
• Appuyez et maintenez enfoncées la touche POWER / LIGHT du moniteur et la touche ⏻ du transmetteur pendant 2 secondes pour les arrêter. Le transmetteur clignotera 3 fois de suite.
• Déconnectez la sonde du transmetteur et remettez le cache de la prise en place.

NETTOYAGE
Nettoyez la sonde, le moniteur et le transmetteur en les essuyant à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux.

REMARQUE Ne nettoyez pas la sonde, le moniteur ou le transmetteur au lave-vaisselle et ne les immergez pas dans de l'eau ou un autre liquide.

UTILISATION DE TIMER

Le chronomètre et la minuterie fonctionnent indépendamment du capteur de température.

Pour activer la fonction chronomètre, appuyez sur la touche TIMER lorsque la mention 00:00 est affichée. Pour couper le chronomètre, appuyez sur la touche TIMER. Pour redémarrer le chronomètre après un arrêt, appuyez sur la touche TIMER. Pour réinitialiser le chronomètre sur 00:00, appuyez sur la touche TIMER suivi de la touche CLEAR.

Pour activer la fonction minuterie, réglez d'abord les minutes et les secondes. Appuyez sur la touche MIN pour régler les minutes et appuyez sur la touche SEC pour régler les secondes. Appuyez sur la touche TIMER pour lancer le compte à rebours. Pour arrêter le compte à rebours, appuyez sur TIMER et pour ensuite redémarrer le compte à rebours, appuyez une nouvelle fois sur TIMER.
Pour réinitialiser la minuterie, appuyez sur la touche TIMER suivi de la touche CLEAR. Une fois le compte à rebours terminé, le moniteur bipera et l'inscription MIN:SEC clignotera à l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

RÉTROÉCLAIRAGE
Appuyez sur la touche **POWER/LIGHT** pour éclairer l'écran pendant 5 secondes.
REMARQUE Le rétroéclairage s'allumera dès que vous appuyez sur une touche. Cependant les réglages seront également modifiés.

TRANSMISSION DE DONNÉES VIA LE TRANSMETTEUR
Installez le transmetteur à une distance de max. 60 m (196 pieds) du moniteur.

REMARQUE L'indicateur LED clignote pendant la transmission.

IMPORTANT : Le transmetteur transmet la température toutes les 30 secondes si cette dernière

ne change pas. Lorsque la température change, le transmetteur fait automatiquement la mise à jour.

CONSIGNES
Ce produit a été conçu pour vous satisfaire pendant de nombreuses années s'il est utilisé avec soin. Voici quelques consignes à suivre :

• N'exposez pas l'appareil à une force excessive, à des chocs, à la poussière, à de fortes températures ou à une humidité extrême car cela pourrait entraîner des problèmes de fonctionnement, réduire la durée de vie des composants électroniques, endommager les piles ou détruire certains éléments.
• L'installation de ce produit sur des surfaces en bois dotées de certaines finitions telles qu'un vernis transparent peut endommager la finition. Consultez les consignes d'entretien du fabricant du meuble pour connaître les types d'objets qui peuvent être posés en toute sécurité sur la surface en bois. Weber-Stephen Products Co. ne pourra pas être tenu responsable des dommages occasionnés aux surfaces en bois suite à un contact avec le présent produit.
• N'immergez pas l'appareil dans l'eau. Si vous renversez du liquide sur l'appareil, essuyez-le immédiatement avec un chiffon doux non-pelucheux.
• Ne nettoyez pas l'appareil avec des détergents abrasifs ou corrosifs.
• N'utilisez pas le thermomètre dans un four micro-ondes ou un four traditionnel.
• Ne touchez pas aux composants internes de l'appareil. L'ouverture de l'appareil invalide tout droit à garantie et peut provoquer des dommages inutiles. L'appareil ne contient aucun élément susceptible d'être réparé par l'utilisateur.
• Utilisez uniquement des piles neuves comme spécifié dans le guide de l'utilisateur. Ne mélangez pas piles neuves et usagées.
• Le contenu du présent manuel ne peut pas être reproduit sans la permission du fabricant.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

REMARQUE Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications techniques du produit et le contenu du présent guide de l'utilisateur sans notice préalable.

GARANTIE
Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garantit par la présente à l'ACHETEUR D'ORIGINE de ce thermomètre à viande numérique que ce produit ne présente aucun défaut matériel ou de fabrication à compter de la date d'achat, selon les termes suivants : 2 ans de garantie, pour autant que l'appareil ait été monté et utilisé conformément aux instructions du mode d'emploi qui l'accompagne. Weber est susceptible d'exiger une preuve raisonnable de la date d'achat. DÈS LORS, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU VOTRE FACTURE. La présente garantie limitée portera uniquement sur la réparation ou le remplacement de pièces qui s'avèrent défectueuses compte tenu de conditions d'utilisation et de service normales et qui, suite à un examen satisfaisant par Weber, se révéleront être effectivement défectueuses. Si Weber confirme le défaut et approuve la réclamation, l'entreprise décidera de réparer ou de remplacer sans frais les pièces en cause. La présente garantie limitée ne couvre pas les pannes ni les problèmes de fonctionnement résultant d'un accident, d'une utilisation abusive, d'une utilisation inadéquate, d'une dégradation, d'une mauvaise application, du vandalisme, d'une installation incorrecte, d'un entretien ou d'une réparation non effectué dans les règles de l'art ou de l'incapacité à procéder à un entretien normal et de routine. Les dégradations ou les dégâts résultant d'intempéries comme la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades ainsi que la décoloration provoquée par l'exposition à des produits chimiques, par contact direct ou dans l'air, ne sont pas couvertes par la présente garantie limitée. Weber ne pourra être tenu responsable, selon la présente garantie ou toute garantie implicite, pour les dégâts accessoires ou indirects.

Ce symbole indique que le produit ne peut pas être mis au rebut avec les déchets domestiques. Pour obtenir des instructions concernant la méthode de mise au rebut adéquate de ce produit en Europe, visitez le site Web www.weber.com® et contactez l'importateur répertorié pour votre pays. Si vous ne disposez pas d'un accès à Internet, contactez votre revendeur pour obtenir les coordonnées de l'importateur.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

HINWEIS Halten Sie bei der Benutzung Ihres neues Produktes diese Anleitung griffbereit. Sie enthält eine Schritt-für-Schritt-Anleitung sowie technische Vorgaben und Warnhinweise, die unbedingt zu beachten sind.

ÜBERSICHT

ÜBERSICHT: VORDERANSICHT DES ANZEIGEGERÄTS (ABBILDUNG 1 SEITE 2)
1. MEAT (FLEISCH): Auswahl der Fleischsorte
2. MODE (MODUS): Auswahl °C oder °F + manuelles Einstellen der Temperatur + vorübergehendes Ausschalten des Alarms
3. TASTE (GESCHMACK): Auswahl der Garstufe
4. CLEAR (LÖSCHEN): Zurücksetzen des TIMERS
5. TIMER: Ein-/Ausschalten der Stoppuhr und des Timers
6. MIN (+): Einstellen der Minuten für den Timer (+ Steigern der gewünschten Temperatur)
7. SEC (SEK) (-): Einstellen der Sekunden für den Timer (+ Reduzieren der gewünschten Temperatur)

ÜBERSICHT: RÜCKANSICHT DES ANZEIGEGERÄTS (ABBILDUNG 2 SEITE 2)
1. POWER / LIGHT: Ein-/Ausschalten des Geräts + Einschalten des Lichts für 5 Sekunden
2. Gürtelclip – zum Tragen des Anzeigegeräts am Gürtel
3. Batteriefach (Batterien sind nicht im Lieferumfang enthalten.)

ÜBERSICHT: LCD-DISPLAY (ABBILDUNG 3 SEITE 2)
1. Fleischsorte – Zeigt die für das Garen ausgewählte Fleischsorte an.
2. Anzeige für den Batteriefüllstand, sowohl für das Anzeigegerät als auch für die Sendestation
3. Garstufe – Zeigt die konkret ausgewählte Garstufe an.
4. Gewünschte Temperatur – Zeigt die für die Fleischsorte voreingestellte Temperatur und die manuell eingestellten Temperaturen an.
5. Derzeitige Temperatur – Zeigt die Temperatur im Inneren des Fleisches aus der Messkopfspitze an.
6. Zeit Stoppuhr

ÜBERSICHT: SENDESTATION (ABBILDUNG 4 SEITE 2)
1. ⊚ Einschalten der Sendestation
2. LED-Anzeige
3. Gehäuse Anzeigegerät
4. Abdeckung Messkopfbuchse
5. Messkopfbuchse
6. Batteriefach (Batterien sind nicht im Lieferumfang enthalten.)

ÜBERSICHT: MESSKOPF (ABBILDUNG 5 SEITE 2)
1. Anschlusskabel Messkopf
2. Messkopfspitze

ERSTE SCHRITTE

EINLEGEN DER BATTERIEN IN DAS ANZEIGEGERÄT (ABBILDUNG 6 SEITE 3)
1. Schieben Sie den Batteriefachdeckel auf der Rückseite des Anzeigegeräts nach vorne und heben Sie ihn dann an.
2. Legen Sie zwei AAA-Batterien in das Batteriefach ein und beachten Sie dabei die Symbole der Polung (+ und -) (Batterien sind nicht im Lieferumfang enthalten.).
3. Setzen Sie den Deckel wieder ein.
Wenn das LCD-Display [RX] anzeigt, tauschen Sie bitte die Batterien des Anzeigegeräts aus.

EINLEGEN DER BATTERIEN IN DIE SENDESTATION (ABBILDUNG 7 SEITE 3)
1. Schieben Sie den Batteriefachdeckel auf der Rückseite der Sendestation nach vorne und heben Sie diesen dann an.
2. Legen Sie zwei AAA-Batterien in das Batteriefach ein und beachten Sie dabei die Symbole der Polung (+ und -) (Batterien sind nicht im Lieferumfang enthalten.).
3. Setzen Sie den Deckel wieder ein.
4. Die LED-Anzeige blinkt dreimal, um anzugeben, dass die Sendestation eingeschaltet ist.
Wenn das LCD-Display [TX] anzeigt, ersetzen Sie bitte die Batterien der Sendestation.

AUSWAHL °C ODER °F
Drücken Sie die MODE-Taste, um zwischen Celsius und Fahrenheit zu wechseln.

BETRIEB – GAREN

ACHTUNG Der Messkopf ist ein spitzer Metallgegenstand, der während des Garvorgangs heiß wird. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie das Gerät benutzen.

HINWEIS Stellen Sie die Sendestation und das Anzeigegerät nicht direkt in die Sonne und nicht in die Nähe von großer Hitze oder offenem Feuer. Legen Sie den Messkopf nicht auf das Kochfeld oder auf den Grill. Dies könnte den Temperaturfühler innerhalb des Messkopfes beschädigen.

1. Ziehen Sie die Abdeckung der Messkopfbuchse vorsichtig aus der Sendestation heraus, stecken Sie den Messkopfstecker in die Buchse **(ABBILDUNG 8A SEITE 3)** und den Messkopf in

das Fleisch. Um bei Verwendung eines Gasgrills zu verhindern, dass der Deckel das Messkopfkabel quetscht, leiten Sie das Kabel durch einen Schlitz an der Seite der Grillkammer heraus **(ABBILDUNG 8B SEITE 3)**. Achten Sie bei Holzkohlegrills **(ABBILDUNG 8C SEITE 3)** darauf, das Kabel nicht direkt durch die Hitze der Holzkohlebriketts zu leiten.

HINWEIS Wenn der Messkopf nicht mit der Sendestation verbunden ist, wird die aktuelle Temperatur mit „LLL" oder „--.-" angezeigt.

2. Drücken und halten Sie für drei Sekunden die POWER / LIGHT-Taste, um das Anzeigegerät einzuschalten.

3. Drücken und halten Sie die ⏻ -Taste oben auf der Sendestation, um sie einzuschalten. Sobald die Sendestation eingeschaltet ist, blinkt ein rotes LED-Licht oben auf dem Sender einmal schnell und danach noch zwei bis drei Mal. Die derzeitige Temperatur wird auf dem Anzeigegerät angezeigt.

4. Drücken Sie die MEAT-Taste, um die Fleischsorte auszuwählen. Das Anzeigegerät zeigt das Symbol der jeweiligen Fleischsorte an. Das Thermometer ist nun bereit zum Messen. Nach jedem Tastendruck verändert sich die Anzeige in der Reihenfolge wie abgebildet ABBILDUNG 9 SEITE 3.

5. Drücken Sie die TASTE-Taste, um die Garstufe des Fleisches auszuwählen.
Die unterschiedlichen Garstufen sind: WELL (Durch) / M WELL (Halbdurch) / MEDIUM (Medium) / M RARE (Rosa) / RARE (Englisch)
Die dazugehörige voreingestellte Temperatur wird auf dem Anzeigegerät als „Target Temp" dargestellt.

6. Manuelles Einstellen der gewünschten Temperatur:
Drücken und halten Sie für drei Sekunden die MODE-Taste. „Target Temp" beginnt zu blinken. Drücken Sie die MIN (+)- oder SEC (-)-Taste, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Drücken Sie die MODE-Taste, um Ihre Einstellung zu bestätigen.

HINWEIS Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, beginnt das Anzeigegerät zu piepen und „Current Temp" blinkt.
• Drücken Sie die MODE-Taste, um den Alarm vorübergehend auszuschalten.
• Entfernen Sie den Messkopf aus dem Fleisch, um den Alarm vollständig auszuschalten.

HINWEIS Die Höchsttemperatur des Messkopfes beträgt 380°C (716°F). Wenn die Temperatur des Messkopfes die maximal anzeigbare Temperatur (300°C/572°F) übersteigt, zeigt der LCD-Display „HHH" an.

NACH DEM GAREN
• Ziehen Sie nach Abschluss des Garvorganges den Messkopf mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch.
• Drücken und halten Sie für zwei Sekunden die POWER/LIGHT-Taste auf dem Anzeigegerät und ⏻ auf der Sendestation, um sie auszuschalten. Die Sendestation blinkt fortwährend dreimal.
• Trennen Sie den Messkopf von der Sendestation und setzen Sie die Abdeckung wieder ein.

REINIGUNG
Wischen Sie den Messkopf, das Anzeigegerät und die Sendestation mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel ab.

HINWEIS Der Messkopf, das Anzeigegerät und die Sendestation dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

BEDIENUNG TIMER

Der Stoppuhr- bzw. Countdown-Timer funktioniert unabhängig vom Temperaturfühler.

Drücken Sie die TIMER-Taste, sobald 00:00 auf dem Anzeigegerät erscheint, um die Stoppuhr zu starten. Drücken Sie die TIMER-Taste, um die Stoppuhr auszuschalten. Drücken Sie die TIMER-Taste, um die Stoppuhr neuzustarten. Drücken Sie zuerst die TIMER-Taste und danach die CLEAR-Taste, um die Zeit auf Null zurückzusetzen.

Stellen Sie vor dem Starten des Countdowns zuerst die Minuten und Sekunden ein. Drücken Sie die MIN-Taste, um die Minuten einzustellen und die SEC-Taste, um die Sekunden einzustellen. Drücken Sie die TIMER-Taste, um den Countdown zu starten. Drücken Sie die TIMER-Taste, um den Countdown auszuschalten. Das nochmalige Drücken der TIMER-Taste bewirkt einen Neustart.
Drücken Sie zuerst die TIMER-Taste und danach die CLEAR-Taste, um den Countdown zurückzusetzen. Sobald der Countdown abgelaufen ist, piept das Anzeigegerät und die Zeitanzeige blinkt auf dem Bildschirm. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszuschalten.

HINTERGRUNDBELEUCHTUNG
Drücken Sie für fünf Sekunden die POWER/LIGHT-Taste, um den Bildschirm zu beleuchten.
HINWEIS Die Hintergrundbeleuchtung schaltet sich ein, sobald eine Taste gedrückt wird. Allerdings werden dann auch die Einstellungen geändert.

ÜBERTRAGEN DER DATEN DURCH DIE SENDESTATION
Stellen Sie die Sendestation in einer Entfernung von bis zu 60 m (196 ft) zum Anzeigegerät auf.

HINWEIS Während der Übertragung blinkt die LED-Anzeige.

WICHTIG: Solange sich die Temperatur nicht verändert, überträgt die Sendestation alle 30 Sekunden die Temperatur. Sobald sich die Temperatur verändert, aktualisiert die Sendestation die Temperaturanzeige automatisch.

VORSICHTSMASSNAHMEN
Dieses Produkt ist so gebaut, dass es bei sorgfältiger Behandlung viele Jahre zu Ihrer Zufriedenheit funktionieren wird.
Beachten Sie bitte die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

• Setzen Sie das Gerät nicht übermäßiger Beanspruchung, Stößen, Staub, hohen Temperaturen oder Feuchtigkeit aus. Andernfalls können Störungen auftreten, die elektronische Lebensdauer kann sich verkürzen, Batterien können beschädigt werden oder der Zustand der Teile könnte sich verschlechtern.
• Das Ablegen des Produktes auf Holzoberflächen mit bestimmter Oberflächenbehandlung, wie Klarlack, kann zu Schäden an den Oberflächen führen. Welche Gegenstände gefahrlos auf der Holzoberfläche abgelegt werden können, entnehmen Sie den Pflegehinweisen des Möbelherstellers. Weber-Stephen Products Co. übernimmt für Schäden an Holzoberflächen, die aus dem Kontakt mit diesem Produkt resultieren, keine Haftung.
• Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser. Falls Flüssigkeit auf das Gerät gelaufen ist, trocknen Sie das Gerät sofort mit einem weichen, fusselfreien Tuch.
• Reinigen Sie das Gerät nicht mit groben oder ätzenden Reinigungsmitteln.
• Verwenden Sie das Thermometer nicht in einer Mikrowelle oder in einem Backofen.
• Nehmen Sie keine Änderungen an den internen Bestandteilen des Gerätes vor. Sollten doch Änderungen vorgenommen werden, erlischt die Garantie und vermeidbare Schäden können entstehen. Das Gerät enthält keine durch den Anwender zu wartenden Bestandteile.
• Verwenden Sie ausschließlich neue, in der Bedienungsanleitung vorgegebene Batterien. Mischen Sie nicht neue mit alten Batterien.
• Die Inhalte dieser Bedienungsanleitung dürfen nur mit Genehmigung des Herstellers vervielfältigt werden.

VORGABEN

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

HINWEIS Die technischen Vorgaben dieses Produkts und der Inhalt der Bedienungsanleitung können ohne Ankündigung geändert werden.

GARANTIE
Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantiert dem ERSTKÄUFER dieses digitalen Fleischthermometers, dass es ab dem Kaufdatum wie folgt frei von Material- und Verarbeitungsmängeln ist: 2 Jahre, wenn es gemäß der beiliegenden Bedienungsanleitung montiert und betrieben wird. Weber kann einen angemessenen Beweis für das Kaufdatum verlangen. BEWAHREN SIE DAHER IHRE QUITTUNG ODER IHRE RECHNUNG AUF. Diese eingeschränkte Garantie beschränkt sich auf die Reparatur bzw. den Ersatz von Teilen, die sich bei normaler Benutzung und Wartung als defekt erwiesen haben und die Weber nach entsprechender Überprüfung für defekt hält. Wenn Weber den Defekt bestätigt und den Anspruch anerkennt, wird das betroffene Teil kostenlos repariert oder ersetzt. Diese eingeschränkte Garantie gilt nicht für Ausfälle oder Betriebsstörungen aufgrund von Unfall, Missbrauch, unsachgemäßer Benutzung, Veränderung, Zweckentfremdung, mutwilliger Beschädigung, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßen Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund von Nichtausführung der normalen, routinemäßigen Wartung. Verschleiß und Schäden aufgrund starker Wetterbedingungen wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, Verfärbungen aufgrund des Aussetzens von Chemikalien entweder direkt oder über die Atmosphäre, sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt. Weber ist weder unter dieser noch unter einer anderen eingeschränkten Garantie für indirekte oder Folgeschäden haftbar.

Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Für weitere Informationen bezüglich der ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts in Europa besuchen Sie unsere Website www.weber.com®. Wenden Sie sich an den für Ihr Land aufgeführten Importeur. Falls Sie über keinen Internetzugang verfügen, fragen Sie Ihren Händler nach Namen, Adresse und Telefonnummer des Importeurs.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

HUOM! Pidä tämä ohje ulottuvillasi, kun otat tuotteen käyttöön. Ohje sisältää vaiheittaiset käyttöohjeet sekä tarpeelliset tekniset tiedot ja varoitukset.

YLEISKUVA

YLEISKUVA: VASTAANOTIN EDESTÄ (KUVA 1 SIVULLA 2)
1. MEAT: Valitse lihatyyppi
2. MODE: Valitse °C tai °F + aseta lämpötila manuaalisesti + pysäytä hälytys väliaikaisesti
3. TASTE: Valitse kypsyysaste
4. CLEAR: Nollaa ajastin (TIMER)
5. TIMER: Käynnistä/pysäytä sekuntikello ja ajastin
6. MIN (+): Valitse ajastimen minuuttimäärä (+ lisää kohdelämpötilaa)
7. SEC (-) : Valitse ajastimen sekuntimäärä (+ vähennä kohdelämpötilaa)

YLEISKUVA: VASTAANOTIN TAKAA (KUVA 2 SIVULLA 2)
1. POWER / LIGHT: Kytke/katkaise virta + kytke valo 5 sekunnin ajaksi
2. Vyökiinnitin – helppo kiinnittää vyöhön
3. Paristokotelo (ei sisällä paristoja)

YLEISKUVA: LCD-NÄYTTÖ (KUVA 3 SIVULLA 2)
1. Lihatyyppi – Näyttää kypsennettävän lihatyypin
2. Paristotilan ilmaisin sekä vastaanottimelle että lähettimelle
3. Kypsyysaste – Näyttää valitun kypsyysasteen
4. Kohdelämpötila – Näyttää eri lihatyypeille ohjelmoidut lämpötilat sekä manuaalisesti asetetut lämpötilat
5. Nykyinen lämpötila – Näyttää anturin kärjen mittaaman lihan sisälämpötilan
6. Sekuntikellon aika

YLEISKUVA: LÄHETIN (KUVA 4 SIVULLA 2)
1. ◎ Lähettimen käynnistys
2. LED-merkkivalo
3. Vastaanottimen teline
4. Anturiliitännän suojus
5. Anturiliitäntä
6. Paristokotelo (ei sisällä paristoja)

YLEISKUVA: ANTURI (KUVA 5 SIVULLA 2)
1. Anturin kytkentäjohto
2. Anturin kärki

LÄMPÖMITTARIN KÄYTTÖÖNOTTO

PARISTOJEN ASENTAMINEN VASTAANOTTIMEEN (KUVA 6 SIVULLA 3)
1. Työnnä vastaanottimen takana olevan paristotilan kantta ja nosta se pois paikaltaan.
2. Aseta paristotilaan kaksi AAA-paristoa symbolien (+ ja -) osoittamalla tavalla (paristot eivät sisälly).
3. Aseta paristotilan kansi paikalleen.
Jos LCD-näytössä näkyy RX , vaihda vastaanottimen paristot.

PARISTOJEN ASENTAMINEN LÄHETTIMEEN (KUVA 7 SIVULLA 3)
1. Työnnä lähettimen alla olevan paristotilan kantta ja nosta se pois paikaltaan.
2. Aseta tilaan kaksi AAA-paristoa symbolien (+ ja -) osoittamalla tavalla (paristot eivät sisälly).
3. Aseta paristotilan kansi paikalleen.
4. LED-valo vilkkuu kolme kertaa ja ilmoittaa, että lähetin on päällä.
Jos LCD-näytössä näkyy TX , vaihda lähettimen paristot.

°C- tai °F-asteikon valinta
Vaihda Celsius- ja Fahrenheit-asteikon välillä painamalla MODE-painiketta.

KÄYTTÖ RUOANLAITOSSA

VAROITUS Anturi on terävä metalliesine, joka kuumenee ruoanlaiton aikana. Käsittele sitä varovasti.

HUOM! Aseta lähetin ja vastaanotin suojaan suoralta auringonvalolta ja liekeiltä. Älä aseta anturia grillin kuumille pinnoille tai avotulelle, koska sen sisällä oleva termistori voi vahingoittua.

1. Avaa anturiliitännän suojus varovasti, kiinnitä anturin liitinpää liittimeen (KUVA 8A SIVULLA 3) ja työnnä anturi lihaan. Estä johdon litistyminen kaasugrillin kannen alle viemällä johto ulos grillin sivussa olevasta aukosta (KUVA 8B SIVULLA 3). Brikettigrillissä (KUVA 8C SIVULLA 3) estä anturin johtoa joutumasta kosketuksiin kuumien brikettien kanssa.

HUOM Jos anturia ei ole liitetty kunnolla lähettimeen, nykyisen lämpötilan kohdassa näkyy "LLL" tai "--.-".

2. Kytke vastaanotin päälle painamalla POWER / LIGHT -painiketta 3 sekunnin ajan.

3. Kytke lähetin päälle painamalla lähettimen päällä olevaa ◎ -painiketta. Kun lähetin on

päällä, sen punainen LED-valo vilkkuu nopeasti kerran ja sen jälkeen 2–3 kertaa. Anturin mittaama lämpötila näkyy vastaanottimessa.

4. Valitse lihatyyppi painamalla MEAT-painiketta. Vastaanottimessa näkyy valitun lihatyypin kuva ja lämpömittari on käyttövalmis. Jokainen painallus vaihtaa näyttöön uuden vaihtoehdon, järjestys on esitetty KUVASSA 9 SIVULLA 3.

5. Valitse lihalle haluamasi kypsyysaste painamalla TASTE-painiketta.
Kypsyysvaihtoehdot ovat: WELL (täysin kypsä) / M WELL / MEDIUM / M RARE / RARE (raaka)
Vastaava esiasetettu lämpötila näkyy vastaanottimessa "Target Temp" -kohdassa.

6. Kohdelämpötilan säätö käsin:
Paina MODE-painiketta 3 sekunnin ajan, "Target Temp" alkaa vilkkua.
Valitse haluamasi lämpötila painamalla MIN (+) tai SEC (-) -painiketta.
Vahvista lämpötila painamalla MODE-painiketta.

HUOM! Kun lämpötila on kohonnut asetettuun lämpötilaan, "Current Temp" alkaa vilkkua.
• Pysäytä hälytys väliaikaisesti painamalla MODE-painiketta.
• Pysäytä hälytys kokonaan vetämällä anturi lihasta.

HUOM! Anturin maksimilämpötila on 380 °C (716 °F). Kun anturin lämpötila ylittää maksimilämpötilan (300 °C / 572 °F), LCD-näytössä näkyy "HHH".

KYPSENTÄMISEN JÄLKEEN
• Kun liha on valmista, tartu anturiin kintaalla tai patalapulla ja vedä se irti lihasta.
• Kytke vastaanotin ja lähetin pois päältä painamalla vastaanottimen POWER / LIGHT-painiketta ja lähettimen ⓪ -painiketta noin 2 sekunnin ajan. Lähetin vilkkuu kolme kertaa peräkkäin.
• Irrota anturi lähettimestä ja aseta liitännän suojus paikalleen.

PUHDISTUS
Puhdista anturi, vastaanotin ja lähetin pyyhkimällä ne mietoon pesuaineliuokseen kostutetulla liinalla.

HUOM! Älä pese anturia, vastaanotinta tai lähetintä astianpesukoneessa, älä myöskään upota niitä veteen tai muuhun nesteeseen.

AJASTIMEN KÄYTTÖ

Aikaa eteen- ja taaksepäin mittaava ajastin toimii lämpötila-anturista riippumatta.

Ajan lasku eteenpäin aloitetaan painamalla TIMER-painiketta, kun näytössä näkyy 00:00. Pysäytä ajastin painamalla TIMER-painiketta. Käynnistä ajastin uudelleen pysäyttämisen jälkeen painamalla TIMER-painiketta. Palauta ajastin arvoon 00:00 painamalla ensin TIMER-painiketta ja sen jälkeen CLEAR-painiketta.

Aloita ajan laskeminen taaksepäin asettamalla ensin minuutit ja sekunnit. Aseta minuutit painamalla MIN-painiketta ja sekunnit painamalla SEC-painiketta. Käynnistä ajastin painamalla TIMER-painiketta. Voit pysäyttää ajastimen ja käynnistää sen uudelleen painamalla TIMER-painiketta.
Nollaa ajastin painamalla ensin TIMER-painiketta ja sen jälkeen CLEAR-painiketta. Kun ajastin on laskenut ajan loppuun, vastaanotin antaa merkkiäänen ja näytössä vilkkuu MIN:SEC. Voit keskeyttää hälytyksen painamalla mitä tahansa painiketta.

TAUSTAVALO
Voit valaista näytön 5 sekunnin ajaksi painamalla POWER / LIGHT-painiketta.
HUOM! Taustavalo syttyy painettaessa mitä tahansa painiketta, mutta tällöin muuttuvat myös asetukset.

TIEDONSIIRTO LÄHETTIMESTÄ
Lähetin voi olla korkeintaan 60 metrin etäisyydellä vastaanottimesta.

HUOMAA, että LED-valo vilkkuu tiedonsiirron aikana.

TÄRKEÄÄ: Lähetin lähettää tiedon lämpötilasta joka 30. sekunti niin kauan kuin lämpötila pysyy samana. Lämpötilan noustessa lähetin päivittää tiedon automaattisesti.

TURVAOHJEET
Tuote on suunniteltu kestämään monivuotista käyttöä, kunhan sitä käsitellään varovasti. Muutamia turvaohjeita:

• Älä käsittele tuotetta liian kovaotteisesti tai altista sitä tärinälle, pölylle, ääri lämpötiloille tai kosteudelle, koska se voi aiheuttaa tuotteessa toimintahäiriön, pariston käyttöikä voi lyhentyä tai paristo vaurioitua ja tuotteen osat voivat irrota.
• Tuotteen asettaminen käsitellyille, esim. lakatuille puupinnoille, voi vaurioittaa puun pintaa. Tiedustele kalusteen valmistajalta hoito-ohjeita sekä sitä, millaisia esineitä puupinnalle voidaan turvallisesti asettaa. Weber-Stephen Products Co ei vastaa minkäänlaisista tämän tuotteen puupinnoille aiheuttamista vahingoista.
• Älä upota yksikköä veteen. Jos sen päälle kaatuu nestettä, pyyhi se välittömästi pehmeällä nukkaantumattomalla liinalla.
• Älä puhdista yksikköä naarmuttavilla tai syövyttävillä aineilla.
• Älä käytä lämpömittaria uunissa tai mikroaaltouunissa.

• Älä kajoa yksikön sisäisiin osiin. Niihin kajoaminen aiheuttaa takuun raukeamisen ja yksikkö voi vaurioitua. Yksikön osia ei voida irrottaa tai huoltaa.
• Käytä vain uusia paristoja käyttöoppaan ohjeiden mukaan. Älä käytä uusia ja vanhoja paristoja yhtä aikaa.
• Tämän oppaan sisältöä ei saa kopioida ilman valmistajan lupaa.

TEKNISET TIEDOT

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

HUOM Valmistaja pidättää oikeuden muuttaa tuotteen teknisiä tietoja ja käyttöoppaan sisältöä siitä etukäteen ilmoittamatta.

TAKUU
Weber-Stephen Products Co., (Weber®) antaa tämän digitaalisen lihalämpömittarin ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE takuun siitä, että tuotteessa ei esiinny materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivästä lähtien seuraavasti: Takuuaika on 2 vuotta, edellyttäen että tuote on koottu ja sitä käytetään tuotteen mukana toimitettujen kirjallisten ohjeiden mukaisesti. Weber voi vaatia kelvollisen todisteen tuotteen ostopäivästä. TÄMÄN TAKIA TUOTTEEN OSTOKUITTI TAI -LASKU KANNATTAA SÄILYTTÄÄ. Tämä rajoitettu takuu rajoittuu sellaisten osien korjaukseen tai vaihtoon, jotka osoittautuvat tuotetta normaalisti käytettäessä ja huollettaessa viallisiksi ja jotka tutkimuksissa todetaan viallisiksi Weberin hyväksymällä tavalla. Jos Weber vahvistaa viallisuuden ja hyväksyy takuuta koskevan vaatimuksen, Weber valintansa mukaan korjaa tai vaihtaa kyseiset osat veloituksetta. Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai toimintahäiriöitä, jotka aiheutuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, tuotteen muuttamisesta, käyttötarkoituksen vastaisesta käytöstä, ilkivallasta, virheellisestä asennuksesta, virheellisestä hoidosta tai huollosta tai säännöllisen huollon tai muiden normaalien huoltotoimenpiteiden laiminlyönnistä. Tämän rajoitetun takuun piiriin eivät myöskään kuulu kuluminen tai muut vauriot, jotka aiheutuvat ankarista sääolosuhteista, kuten raekuuroista, myrskyistä, maanjäristyksistä tai pyörremyrskyistä, eivätkä tuotteen värin muutokset, jotka aiheutuvat joko suoraan tai ympäristöstä tulleille kemikaaleille altistumisesta. Weber ei ole vastuussa tämän tai minkään epäsuoran takuun nojalla oheisvahingoista tai välillisistä vahingoista.

Tällä symbolilla ilmaistaan tuote, jota ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Jos haluat ohjeet tämän tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä Euroopassa, katso oman maasi maahantuoja sivustosta www.weber.com® ja ota yhteyttä maahantuojaan. Jos käytössäsi ei ole Internet-yhteyttä, kysy maahantuojan nimi, osoite ja puhelinnumero tuotteen jälleenmyyjältä.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

MERK: Ha denne veiledningen i nærheten mens du bruker det nye produktet. Den inneholder praktiske, trinnvise instruksjoner, så vel som tekniske spesifikasjoner og advarsler du bør være oppmerksom på.

OVERSIKT

OVERSIKT: MONITOR, SETT FORFRA (ILLUSTRASJON 1 SIDE 2)
1. MEAT: Velg kjøttype
2. MODE: Velg °C eller °F + angi temperaturen manuelt + stanse alarmen midlertidig
3. TASTE: Velg hvor godt stekt kjøttet skal være
4. CLEAR: Tilbakestill TIMER
5. TIMER: Start / avslutt stoppeklokken og timeren
6. MIN (+): Velg minutter for timeren (+ øk måltemperaturen)
7. SEC (-) : Velg sekunder for timeren (+ reduser måltemperaturen)

OVERSIKT: MONITOR, SETT BAKFRA (ILLUSTRASJON 2 SIDE 2)
1. POWER / LIGHT: Aktiver/deaktiver enheten + slå på lyset i 5 sekunder
2. Beltefeste – til å bære monitoren på beltet
3. Batterideksel (batterier er ikke inkludert)

OVERSIKT: LCD-SKJERM (ILLUSTRASJON 3 SIDE 2)
1. Kjøttype – Viser kjøttypen som er valgt
2. Indikator for lavt batteri, for både monitor og sender
3. Hvor godt stekt kjøttet skal være – Viser valgte nivå for hvor godt stekt kjøttet skal være
4. Måltemperatur – viser forhåndsprogrammerte steketemperaturer for kjøttypen, og du kan manuelt angi steketemperaturer
5. Nåværende temperatur – Viser den interne temperaturen inni kjøttet fra sondespissen
6. Tiden på stoppeklokken

OVERSIKT: SENDER (ILLUSTRASJON 4 SIDE 2)
1. ◎ Aktiver senderen
2. LED-indikator
3. Monitordeksel
4. Sondens kontaktbeskyttelse
5. Sondekontakt
6. Batterideksel (batterier er ikke inkludert)

OVERSIKT: SONDE (ILLUSTRASJON 5 SIDE 2)
1. Sondens koblingsledning
2. Sondespiss

KOMME I GANG

INSTALLERE BATTERIENE I MONITOREN (ILLUSTRASJON 6 SIDE 3)
1. Skyv og deretter løft opp og ta av batterideksel på baksiden av monitoren.
2. Sett inn to AAA-batterier i batterirommet som angitt ved polaritetssymbolene (+ og -) (batterier er ikke inkludert).
3. Sett på plass dekselet.
Hvis LCD-skjermen viser RX, bør du skifte batteriene i monitoren.

INSTALLERE BATTERIENE I SENDEREN (ILLUSTRASJON 7 SIDE 3)
1. Skyv og deretter løft opp og ta av batterideksel nederst på senderen.
2. Sett inn to AAA-batterier i batterirommet som angitt ved polaritetssymbolene (+ og -) (batterier er ikke inkludert).
3. Sett på plass dekselet.
4. LED-indikatoren blinker 3 ganger for å indikere at senderen er aktivert.
Hvis LCD-skjermen viser TX, bør du skifte batteriene i senderen.

VALG AV °C ELLER °F
Trykk på MODE-knappen for å veksle mellom Celsius og Fahrenheit.

DRIFT - STEKING

OBS! Sonden er et skarpt metallobjekt, og den blir varm under steking. Vær oppmerksom på dette mens du bruker den.

MERK: Ikke plasser senderen og monitoren i direkte sollys eller i nærheten av varme eller flammer, og ikke legg sonden på stekeoverflaten eller over åpne flammer på grillen. Det kan resultere i skade på varmelederen i sonden.

1. Trekk forsiktig ut sondens kontaktbeskyttelse, plugg inn sondekontakten (ILLUSTRASJON 8A SIDE 3) og sett inn sonden i kjøttet. For å forhindre at lokket skal klemme sondeledningen på gassgriller, fører du ledningen ut gjennom hullet på siden av selve grillokket (ILLUSTRASJON 8B SIDE 3). Når du griller på kullgrill (ILLUSTRASJON 8C SIDE 3), fører du sondeledningen vekk fra den direkte varmen fra kullbrikettene.

MERK: Hvis sonden ikke er koblet til senderen, vises den nåværende temperaturen som "LLL" eller "--.-".

2. Trykk og hold nede POWER / LIGHT-knappen i 3 sekunder for å slå på monitoren.

3. Trykk og hold nede ⏻ -knappen på toppen av senderen for å slå på senderen. Når senderen er slått på, vil et rødt LED-lys på senderen blinke raskt, etterfulgt av 2-3 korte blink. Den nåværende temperaturen vises da på monitoren.

4. Trykk på MEAT-knappen for å velge kjøttypen. Monitoren viser kjøttypen, og termometeret er klart til å måle. Hvert trykk endrer displayet i rekkefølgen som vises i ILLUSTRASJON 9 SIDE 3.

5. For å velge hvor godt stekt kjøttet skal være. trykker du på TASTE-knappen.
De ulike smaksalternativene er: WELL / M WELL /MEDIUM /M RARE / RARE
Den tilsvarende forhåndsinnstilte temperaturen vises på monitoren som "Target Temp".

6. Slik angir du måltemperaturen manuelt:
Trykk og hold nede MODE-knappen i 3 sekunder, "Target Temp" begynner å blinke.
Trykk på MIN (+)- eller SEC (-)-knappene for å velge ønsket temperatur.
Trykk på MODE-knappen for å bekrefte innstillingen.

MERK: Når den ønskede temperaturen er nådd, begynner monitoren å pipe, og "Current Temp" begynner å blinke.
• Du stanser alarmen midlertidig ved å trykke på MODE-knappen.
• Hvis du ønsker å stanse alarmen fullstendig, fjerner du sonden fra kjøttet.

MERK: Maksimal driftstemperatur for sonden er 380 °C (716 °F). Når sondens temperatur overstiger den maksimale visningstemperaturen (300 °C / 572 °F), viser LCD-skjermen "HHH".

ETTER STEKINGEN
• Når stekingen er ferdig, tar du ut sonden fra kjøttet ved bruk av en gryteklut eller grillvotter.
• Trykk og hold nede POWER / LIGHT på monitoren og ⏻ på senderen i 2 sekunder for å slå av begge. Senderen blinker 3 ganger etter hverandre.
• Koble sonden fra senderen og sett inn kontaktbeskyttelsen.

RENGJØRING
Rengjør sonden, monitoren og senderen ved å tørke dem med en fuktig klut og mild såpe.

MERK: Ikke rengjør sonden, monitoren eller senderen i oppvaskmaskinen, eller dyppe de ned i vann eller annen væske.

SLIK BRUKER DU TIMEREN

Timeren, med opp- og nedtellingsfunksjon, fungerer uavhengig av temperatursensoren.

Du starter opptellingen ved å trykke på TIMER-knappen når 00:00 vises på monitoren. Du stanser timeren ved å trykke på TIMER-knappen. Du starter timeren på nytt igjen ved å trykke på TIMER-knappen. Du tilbakestiller timeren til 00:00 ved å trykke på TIMER-knappen, etterfulgt av CLEAR-knappen.

Du starter nedtellingen ved først å angi minutter og sekunder. Trykk på MIN-knappen for å angi minutter og trykk på SEC-knappen for å angi sekunder. Trykk på TIMER-knappen for å starte nedtellingen. Du stanser nedtellingen ved å trykke på TIMER-knappen, og du starter den på nytt ved å trykke på TIMER-knappen på nytt.
Du tilbakestiller timeren ved å trykke på TIMER-knappen, etterfulgt av CLEAR-knappen. Når nedtellingen er ferdig, vil monitoren pipe og MIN:SEK blinker på skjermen. Trykk på hvilken som helst knapp for å stanse alarmen.

BAKGRUNNSLYS
Trykk og hold nede POWER/LIGHT-knappen for å lyse opp skjermen i 5 sekunder.
MERK: Bakgrunnslyset slås på når du trykker på hvilken som helst knapp, men innstillingene vil også endres.

SENDING AV DATA FRA SENDEREN
Plasser senderen innen 60 m fra monitoren.

MERK: LED-indikatoren blinker under sending.

VIKTIG: Senderen sender temperaturen hvert 30. sekund, hvis den ikke endrer seg. Så snart temperaturen endres, oppdateres senderen automatisk.

FORHOLDSREGLER
Dette produktet er produsert for å gi deg mange års bruk, hvis du bruker det på riktig måte. Her kan du se et par forholdsregler:

• Ikke utsett enheten for overdreven kraft, kraftige støt, for mye støv, for høy temperatur eller fuktighet. Dette kan resultere i funksjonsfeil, kortere levetid for elektronikken, batteriskade eller slitasje på deler.
• Hvis du plasserer dette produktet på overflater med enkelte typer behandling, som blanklakk, kan det resultere i skade på behandlingen. Les møbelprodusentens vedlikeholdsinstruksjoner for informasjon om hvilke objekter som trygt kan plasseres på treoverflater. Weber-Stephen Products Co. skal ikke holdes ansvarlig for eventuell skade på treoverflater, etter kontakt med dette produktet.
• Ikke dypp enheten i vann. Hvis du søler væske over enheten, må du straks tørke av den med

en myk, lofri klut.
• Ikke rengjør enheten med slipende eller etsende materialer.
• Ikke bruk termometeret i en mikrobølgeovn eller vanlig ovn.
• Ikke tukle med enhetens interne deler. Hvis du gjør dette, blir garantien til enheten gjort ugyldig. Dette kan også føre til unødvendig skade på enheten. Enheten inneholder ingen deler som kan vedlikeholdes av brukeren.
• Bruk bare nye batterier som angitt i brukerveiledningen. Ikke bland nye og gamle batterier.
• Innholdet i denne veiledningen kan ikke reproduseres uten tillatelse fra produsenten.

SPESIFIKASJONER

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

MERK: De tekniske spesifikasjonene til dette produktet og innholdet i brukerveiledningen kan endres uten forutgående varsel.

GARANTI
Weber-Stephen Products Co., (Weber®), gir herved følgende garanti til den OPPRINNELIGE KJØPEREN av dette digitale steketermometeret, at det er fri fra defekter i materiale og utførelse fra kjøpsdatoen som følger: 2 år når montert og når den brukes i henhold til de skriftlige instruksjonene som medfølger. Det kan hende at Weber krever rimelig bevis på kjøpsdatoen. DU SKAL DERFOR OPPBEVARE DIN SALGSKVITTERING ELLER FAKTURA. Denne begrensede garantien skal være begrenset til reparasjon eller erstatning av deler som viser seg å være defekte under normal bruk, og som ved inspeksjon skal indikere, til Webers tilfredsstillelse, at de er defekte. Hvis Weber bekrefter defektene og godkjenner kravet kan Weber velge å reparere eller erstatte slike deler uten kostnad. Denne begrensede garantien dekker ikke eventuelle eller driftsproblemer grunnet ulykke, misbruk, endring, feilaktig bruk, vandalisme, feilaktig installasjon eller feilaktig vedlikehold eller service, eller mangel på normalt og jevnlig vedlikehold. Forringelse eller skade grunnet værforhold som hagl, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, misfarging grunnet kontakt med kjemikalier (enten direkte eller i atmosfæren) dekkes ikke av denne begrensede garantien. Weber skal ikke holdes ansvarlig i henhold til denne eller eventuell indirekte garanti for tilfeldige skader eller følgeskader.

Dette symbolet angir at produktet ikke kan avhendes sammen med husholdningsavfall. For instruksjoner om riktig avhending av dette produktet i Europa kan du gå til www.weber.com®, og kontakte importøren som er angitt for ditt land. Hvis du ikke har Internett-tilgang kan du kontakte forhandleren for å få importørens navn, adresse og telefonnummer.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

BEMÆRK Opbevar denne vejledning i nærheden, når du bruger dit nye produkt. Den indeholder praktiske trinvise instruktioner samt tekniske specifikationer og advarsler, som du bør kende.

OVERBLIK

OVERBLIK: MONITOR SET FORFRA (FIGUR 1, SIDE 2)
1. MEAT (KØD): Vælg kødtype
2. MODE (TILSTAND): Vælg °C eller °F + vælg temperatur manuelt + stop alarm midlertidigt
3. TASTE (SMAG): Vælg stegeniveau
4. CLEAR (RYD): Nulstil TIMER
5. TIMER: Start/stop stopur og timer
6. MIN (+): Vælg minutter på timeren (+ øg måltemperaturen)
7. SEC (-): Vælg sekunder på timeren (+ sænk måltemperaturen)

OVERBLIK: MONITOR SET BAGFRA (FIGUR 2, SIDE 2)
1. POWER/LIGHT: Tænd/sluk enheden + tænd lyset i fem sekunder
2. Bælteklips – gør det muligt at have monitoren i bæltet
3. Batterirum (batterier medfølger ikke)

OVERBLIK: LCD-DISPLAY (FIGUR 3, SIDE 2)
1. Kødtype – Viser den kødtype, der er valgt til tilberedning
2. Indikator for lavt batteri for både monitor og sender
3. Stegeniveau – Viser det valgte stegeniveau
4. Måltemperatur – Viser den forprogrammerede stegetemperatur for kødtypen og de manuelt indstillede stegetemperaturer
5. Aktuel temperatur – Viser den indvendige kødtemperatur målt ved følerspidsen
6. Stopur

OVERBLIK: SENDER (FIGUR 4, SIDE 2)
1. Aktiver sender
2. LED-indikator
3. Monitorkabinet
4. Låg til følerstik
5. Følerstik
6. Batterirum (batterier medfølger ikke)

OVERBLIK: FØLER (FIGUR 5, SIDE 2)
1. Følerwire
2. Følerspids

KOM GODT I GANG

ISÆTNING AF BATTERIER I MONITOREN (FIGUR 6, SIDE 3)
1. Skub og løft derefter op for at fjerne batteridækslet på bagsiden af monitoren.
2. Isæt to AAA-batterier i rummet som angivet med symbolerne + og - (batterierne medfølger ikke).
3. Sæt dækslet på plads.
Hvis LCD-displayet viser RX, skal batterierne i monitoren udskiftes.

ISÆTNING AF BATTERIER I SENDEREN (FIGUR 7, SIDE 3)
1. Skub og løft derefter op for at fjerne batteridækslet på undersiden af senderen.
2. Isæt to AAA-batterier i rummet som angivet med symbolerne + og - (batterierne medfølger ikke).
3. Sæt dækslet på plads.
4. LED-indikatoren blinker tre gange for at vise, at senderen er aktiveret.
Hvis LCD-displayet viser TX, skal batterierne i senderen udskiftes.

VALG AF °C ELLER °F
Tryk på knappen MODE for at skifte mellem Celsius og Fahrenheit.

BETJENING – STEGNING

FORSIGTIG Føleren er en skarp metalgenstand, som bliver varm under stegningen, og skal derfor håndteres forsigtigt.

BEMÆRK Hold senderen og monitoren væk fra direkte sollys, varme eller flammer, og placer ikke føleren på stegefladen eller i åbne flammer på grillen. Sker dette, kan termistoren i føleren blive beskadiget.

1. Træk forsigtigt låget til følerporten ud på senderen, sæt følerstikket i porten (FIGUR 8A, SIDE 3), og indsæt føleren i kødet. Før wiren ud gennem åbningen på siden af Cookbox for at forhindre, at følerwiren krympes af låget på gasgriller (FIGUR 8B, SIDE 3). Ved grilning med trækul (FIGUR 8C, SIDE 3) føres følerwiren væk fra den direkte varme fra briketterne.

BEMÆRK Hvis føleren ikke er forbundet med senderen, vises den aktuelle temperatur som "LLL" eller "--.-".

2. Hold knappen POWER/LIGHT nede i tre sekunder for at tænde monitoren.

3. Hold knappen ⓘ oven på senderen inde for at tænde senderen. Når senderen tændes, blinker en rød LED-lampe på senderen hurtigt én gang efterfulgt at 2-3 blink. Den aktuelle temperatur vises på monitoren.

4. Tryk på knappen MEAT for at vælge typen af kød. Typen af kød vises på monitoren, og termometeret er herefter klar til at måle. Ved hvert tryk ændres visningen i den rækkefølge, der er vist i FIGUR 9, SIDE 3.

5. Tryk på knappen TASTE for at vælge kødets stegeniveau.
Der er følgende valgmuligheder: WELL/M WELL/MEDIUM/M RARE/RARE (VELSTEGT/GENNEMSTEGT/MEDIUM/ROSA/RØDT)
Den tilsvarende forudindstillede temperatur vises på monitoren som "Target Temp".

6. Manuel indstilling af måltemperaturen:
Hold knappen MODE inde i tre sekunder, indtil "Target Temp" begynder at blinke.
Tryk på knapperne MIN (+) eller SEC (-) for at vælge den ønskede temperatur.
Tryk på knappen MODE for at bekræfte indstillingen.

BEMÆRK Når den ønskede temperatur er nået, begynder monitoren at bippe, og "Current Temp" blinker.
• Tryk på knappen MODE for at stoppe alarmen midlertidigt.
• Fjern føleren fra kødet for at stoppe alarmen helt.

BEMÆRK Følerens maksimale driftstemperatur er 380 °C. Når følertemperaturen overstiger den maksimale temperatur (300 °C), vises "HHH" på LCD-displayet.

EFTER STEGNING
• Fjern føleren fra kødet med en ovn- eller grillhandske efter stegningen.
• Hold POWER / LIGHT på monitoren og ⓘ på senderen inde i ca. to sekunder for at slukke enhederne. Senderen blinker tre gange uden ophold.
• Fjern føleren fra senderen, og sæt låget i porten.

RENGØRING
Rengør føleren, monitoren og senderen med en fugtig klud med et mildt rengøringsmiddel.

BEMÆRK Føleren, monitoren og senderen må ikke vaskes i opvaskemaskine eller nedsænkes i vand eller anden væske.

BETJENING AF TIMEREN

Stopuret og nedtællingsuret fungerer uafhængigt af temperatursensoren.

Tryk på knappen TIMER for at starte stopuret, når 00:00 vises på monitoren. Tryk på knappen TIMER for at stoppe timeren. Tryk på knappen TIMER for at starte timeren igen. Tryk på knappen TIMER efterfulgt af knappen CLEAR for at nulstille til 00:00.

Indstil først minutterne og sekunderne for at starte nedtællingen. Tryk på knappen MIN for at indstille minutterne og på SEC for at indstille sekunderne. Tryk på knappen TIMER for at starte nedtællingen. Tryk på TIMER for at stoppe nedtællingen, og tryk på TIMER igen for at starte forfra.
Tryk på TIMER efterfulgt af knappen CLEAR for at nulstille. Når nedtællingen er færdig, bipper monitoren, og MIN:SEC blinker på displayet. Tryk på en vilkårlig knap for at stoppe alarmen.

BAGGRUNDSLYS
Tryk på knappen POWER/LIGHT for at tænde displayet i fem sekunder.
BEMÆRK Baggrundslyset tændes, når der trykkes på en vilkårlig knap, men derved ændres indstillingerne også.

DATATRANSMISSION MED SENDEREN
Placer senderen maks. 60 m fra monitoren.

BEMÆRK LED-indikatoren blinker under transmissionen.

VIGTIGT: Senderen viser temperaturen hver 30. sekund, medmindre temperaturen ændres. Senderen opdateres automatisk, når temperaturen ændres.

FORHOLDSREGLER
Produktet er konstrueret til at fungere perfekt i mange år, hvis det håndteres korrekt. Forholdsregler:

• Enheden må ikke udsættes for stød, støv, temperaturer og fugtighed, hvilket kan medføre funktionsfejl, kortere elektronisk levetid, beskadigelse af batteriet eller nedbrydning af delene.
• Hvis dette produkt placeres på træoverflader med visse typer finish såsom klar lak, kan det medføre beskadigelse af finishen. Se møbelproducentens plejeanvisninger for at få vejledning om, hvilke typer genstande der kan placeres sikkert på træets overflade. Weber-Stephen Products Co. kan ikke holdes ansvarlig for skader på træoverflader som følge af kontakt med dette produkt.
• Nedsænk ikke enheden i vand. Hvis der spildes væske på den, skal det straks tørres af med en blød og fnugfri klud.
• Rengør ikke enheden med slibende eller ætsende materialer.

• Anvend ikke termometeret i en mikrobølgeovn eller ovn.
• Undgå indgreb i enhedens indre komponenter. Dette ugyldiggør garantien på enheden og kan beskadige den. Enheden indeholder ingen dele, der kan serviceres af brugeren.
• Anvend kun nye batterier som angivet i brugsanvisningen. Bland ikke nye og gamle batterier.
• Indholdet i denne vejledning må ikke gengives uden tilladelse fra producenten.

SPECIFIKATIONER

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

BEMÆRK De tekniske specifikationer for dette produkt og brugervejledningens indhold kan ændres uden varsel.

GARANTI
Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garanterer hermed som følgende over for KØBER af dette digitale kødtermometer, at det er fri for materialefejl og fremstillingsfejl fra købsdatoen: 2 år frem, forudsat at det er samlet og betjenes i overensstemmelse med den trykte vejledning, som medfølger til produktet. Weber kan kræve at se dokumentation for købsdatoen. GEM DERFOR ALTID KVITTERING ELLER FAKTURA.Denne begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskiftning af dele, der har vist sig at være defekte ved normal brug og service, og som Weber, ved undersøgelse, har konstateret var defekte. Hvis Weber bekræfter en defekt og godkender reklamationen, reparerer eller udskifter Weber den eller de defekte del uden beregning. Denne begrænsede garanti dækker ikke fejl eller problemer med betjeningen, der skyldes uheld, misbrug, ændringer, fejlagtig brug, hærværk, forkert installation eller forkert vedligeholdelse og service eller afvigelser fra normal og regelmæssig vedligeholdelse. Forringelser eller skader som følge af ekstreme naturfænomener som f.eks. hagl, orkan, tornadoer eller jordskælv samt misfarvning som følge af eksponering for kemikalier, hvad enten det er direkte eller gennem atmosfæren, er ligeledes ikke dækket af den begrænsede garanti. Weber kan under ingen omstændigheder holdes ansvarlig for hændelige skader eller følgeskader.

Dette symbol angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Se www.weber.com® for at få anvisninger om korrekt bortskaffelse af produktet i Europa, og kontakt importøren. Hvis du ikke har adgang til internettet, bedes du kontakte forhandleren, som vil kunne give dig importørens kontaktoplysninger.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

OBS! Ha alltid den här manualen nära till hands när du använder din nya produkt. I den hittar du praktiska steg-för-steg-instruktioner, tekniska specifikationer och varningar som du bör känna till.

ÖVERSIKT

ÖVERSIKT: MÄTAREN SEDD FRAMIFRÅN (BILD 1,SIDAN 2)
1. MEAT: Välj typ av kött
2. MODE: Välj °C eller °F + ställ in temperaturen manuellt + stoppa larmet tillfälligt
3. TASTE: Välj stekningsgrad
4. CLEAR: Nollställ TIMER
5. TIMER: Starta/stoppa stoppur och timer
6. MIN (+): Ange antal minuter för timer (+ öka sluttemperaturen)
7. SEC (-): Ange antal sekunder för timer (+ minska sluttemperaturen)

ÖVERSIKT: MÄTAREN SEDD BAKIFRÅN (BILD 2, SIDAN 2)
1. POWER/LIGHT: Aktivera/inaktivera enhet + tänd lampan i 5 sekunder
2. Bältesklämma – för att fästa mätaren i bältet
3. Batterifack (batterier ingår ej)

ÖVERSIKT: LCD-SKÄRM (BILD 3, SIDAN 2)
1. Typ av kött – visar vilken typ av kött som ska tillagas
2. Indikator för låg batterinivå på mätare och sändare
3. Stekningsgrad – visar vald stekningsgrad
4. Target temp – visar förprogrammerade tillagningstemperaturer för vald köttyp och manuellt inställda tillagningstemperaturer
5. Current temp – visar köttets innertemperatur från provstickan
6. Tid på stoppuret

ÖVERSIKT: SÄNDARE (BILD 4, SIDAN 2)
1. ◎ Aktivera sändare
2. LED-indikator
3. Hölje till mätaren
4. Hölje till uttag för provsticka
5. Uttag för provsticka
6. Batterifack (batterier ingår ej)

ÖVERSIKT: PROVSTICKA (BILD 5, SIDAN 2)
1. Anslutningsladd till provstickan
2. Provsticka

KOMMA IGÅNG

MONTERA BATTERIER I MÄTAREN (BILD 6, SIDAN 3)
1. Skjut höljet till batterifacket på mätarens baksida åt sidan och lyft det uppåt.
2. Sätt i två AAA-batterier (ingår ej) i facket enligt polaritetssymbolerna (+ och -).
3. Sätt tillbaka höljet.
Om [RX] visas på LCD-skärmen behöver batterierna till mätaren bytas.

MONTERA BATTERIER I SÄNDAREN (BILD 7, SIDAN 3)
1. Skjut höljet till batterifacket på sändarens undersida åt sidan och lyft det uppåt.
2. Sätt i två AAA-batterier (ingår ej) i facket enligt polaritetssymbolerna (+ och -).
3. Sätt tillbaka höljet.
4. LED-indikatorn blinkar tre gånger för att indikera att sändaren har aktiverats.
Om [TX] visas på LCD-skärmen behöver batterierna till sändaren bytas.

VÄLJA °C eller °F
Tryck på MODE-knappen för att växla mellan Celsius och Fahrenheit.

ANVÄNDNING – TILLAGNING

VARNING Mätstickan är ett vasst metallföremål och kan bli mycket varm vid tillagning. Hantera mätstickan med försiktighet.

OBS! Lägg aldrig sändaren och mätaren i direkt solljus, hög värme eller nära brinnande lågor. Låt heller aldrig mätstickan ligga direkt mot spisplattan eller i öppna lågor från grillen. Om du gör det finns risk att termistorn inuti mätstickan skadas.

1. Öppna höljet till uttaget för provstickan försiktigt på sändaren, anslut provstickans kontakt i uttaget (BILD 8A, SIDAN 3) och sätt i provstickan i köttet. Du kan förhindra att sladden till provstickan kläms av locket på gasolgrillar, genom att låta den löpa genom öppningen på sidan av grillådan (BILD 8B, SIDAN 3). På brikettgrillar (BILD 8C, SIDAN 3) ska du dra sladden till provstickan bort från den direkta värmen från briketterna.

OBS! Om provstickan inte är ansluten till sändaren visas "LLL" eller "--.-" som aktuell temperatur.

2. Aktivera mätaren genom att hålla knappen POWER/LIGHT nedtryckt i 3 sekunder.

3. Aktivera sändaren genom att hålla ◎ -knappen på sändarens ovansida nedtryckt. När

sändaren har aktiverats blinkar en röd LED-lampa på sändaren snabbt en gång, följt av 2–3 blinkningar. Den aktuella temperaturen visas på mätaren.

4. Ange köttyp genom att trycka på MEAT-knappen. Den valda köttypen visas på mätaren och termometern är redo för användning. För varje tryckning ändras displayen enligt den ordning som framgår av BILD 9, SIDAN 3.

5. Tryck på TASTE-knappen för att ändra köttets stekningsgrad.
Följande smakalternativ finns: WELL/M WELL/MEDIUM/M RARE/RARE
Motsvarande förinställd temperatur visas som som "Target Temp" på mätaren.

6. Så här ställer du in sluttemperaturen manuellt:
Håll MODE-knappen nedtryckt i 3 sekunder, tills "Target Temp" börjar blinka.
Välj önskad temperatur genom att trycka på knapparna MIN (+) eller SEC (-).
Bekräfta inställningen genom att trycka på MODE-knappen.

OBS! Så fort önskad temperatur uppnås börjar mätaren att pipa och "Current Temp" börjar blinka.
• Om du vill avbryta larmet tillfälligt trycker du på MODE-knappen.
• Om du vill avbryta larmet helt tar du ut provstickan ur köttet.

OBS! Högsta användningstemperatur för provstickan är 380 °C (716 °F). När mätstickans temperatur överstiger den högsta temperatur som kan visas (300 °C/572 °F), visas texten "HHH" på mätstickan.

EFTER TILLAGNING
• Efter avslutad tillagning tas mätstickan ut ur köttet med hjälp av en grytlapp eller grillvantar.
• Stäng av mätaren och sändaren genom att trycka på knappen POWER / LIGHT på mätaren och ⏻ på sändaren i cirka 2 sekunder. Sändaren blinkar tre gånger i följd.
• Dra ur kontakten till mätstickan från sändaren och sätt tillbaka höljet till uttaget.

RENGÖRING
Rengör mätstickan, mätaren och sändaren genom att torka med en fuktig trasa och ett milt rengöringsmedel.

OBS! Rengör aldrig mätstickan, mätaren eller sändaren i diskmaskin eller genom att sänka ned dem i vatten eller annan vätska.

SÅ ANVÄNDS TIMERN

Timern för upp- och nedräkning fungerar oberoende av temperatursensorn.

Starta uppräkningstimern genom att trycka på TIMER-knappen när 00:00 visas på mätaren. Om du vill stoppa timern trycker du på TIMER-knappen. Om du vill starta om timern efter att ha stoppat det trycker du på TIMER-knappen. Om du vill nollställa timern till 00:00 trycker du på TIMER-knappen och sedan på CLEAR-knappen.

Om du vill starta nedräkningstimern ställer du först in minuter och sekunder. Tryck på MIN-knappen för att ange antal minuter och på SEC-knappen för att ange antal sekunder. Tryck på TIMER-knappen för att starta nedräkningen. Stoppa nedräkningen genom att trycka på TIMER och sedan på TIMER igen för att starta om nedräkningen.
Om du vill nollställa timern trycker du på TIMER-knappen och sedan på CLEAR-knappen. När nedräkningen är klar piper mätaren och MIN:SEC blinkar på skärmen. Tryck på valfri knapp för att avbryta larmet.

BAKGRUNDSBELYSNING
Tryck på knappen POWER / LIGHT så att skärmen tänds i cirka 5 sekunder.
OBS! Bakgrundsbelysningen tänds även om du trycker på andra knappar, men då ändras även inställningarna.

DATAÖVERFÖRING TILL SÄNDAREN
Sändaren kan placeras högst 60 meter från mätaren.

OBS! LED-indikatorn blinkar när överföring pågår.

VIKTIGT! Om temperaturen är oförändrad överför sändaren temperaturen var 30:e sekund. När temperaturen ändras uppdaterar sändaren automatiskt.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER
Den här produkten har utformats för att hålla och fungera i många år, förutsatt att du hanterar den med försiktighet.
Här följer några viktiga saker att tänka på:

• Utsätt inte enheten för häftigt tryck, stötar, damm eller hög temperatur eller luftfuktighet, eftersom det kan resultera i felaktig funktion, kortare livslängd, skador på batterierna eller slitage på delar.
• Om produkten placeras på träytor med vissa typer av ytskikt, t.ex. klarlack, finns risk för skador på ytskiktet. I skötselråden från möbeltillverkaren kan du hitta information om vilka typer av föremål som kan placeras på träytan utan risk. Weber-Stephen Products Co. ansvarar inte för skador på träytor till följd av kontakt med produkten.

• Sänk aldrig ned enheten i vatten. Om du spiller vätska över enheten ska du omedelbart torka den med en mjuk, luddfri trasa.
• Rengör aldrig enheten med slipande eller frätande material.
• Använd aldrig termometern i mikrovågsugn eller vanlig ugn.
• Rör aldrig de inre komponenterna i enheten. Om du gör det upphör garantin att gälla för enheten och onödiga skador kan uppstå. Enheten innehåller inga delar som får underhållas av användaren.
• Använd alltid nya batterier i enlighet med bruksanvisningen. Blanda aldrig nya och gamla batterier.
• Innehållet i den här manualen får inte kopieras utan tillverkarens medgivande.

SPECIFIKATIONER

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

OBS! De tekniska specifikationerna för den här produkten och innehållet i användarmanualen gäller med förbehåll för ändringar.

GARANTI
Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garanterar härmed den digitala köttermometerns UR-SPRUNGLIGA KÖPARE att produkten är fri från defekter i material och hantverk från inköpsdatum enligt följande: 2 år – förutsatt att produkten monteras och används i enlighet med de tryckta instruktioner som medföljer produkten. Weber kan kräva ett tillräckligt bevis på inköpsdatumet. SPARA DÄRFÖR DITT KVITTO ELLER DIN FAKTURA FRÅN KÖPET. Denna begränsade garanti är begränsad till reparation eller byte av delar som visar sig felaktiga vid normal användning och som vid undersökning visar sig felaktiga på ett sätt som Weber accepterar. Om Weber bekräftar defekten och godkänner anspråket avgör Weber om delarna ska repareras eller bytas utan kostnad. Denna begränsade garanti täcker inte eventuella fel eller problem med användningen som beror på olyckor, felaktig användning, ändringar, felaktig tillämpning, skador, felaktig installation eller service, felaktigt underhåll eller underlåtenhet att utföra normalt, regelbundet underhåll. Denna begränsade garanti täcker inte försämrad funktion eller skador som beror på svåra väderförhållanden som hagel, orkaner, jordbävningar eller storm och inte heller missfärgning som beror på att utrustningen utsatts för kemikalier direkt eller via atmosfären. Enligt denna eller eventuella underförstådda garantier bär Weber inget ansvar för oförutsedda skador eller följdskador.

Den här symbolen betyder att produkten inte får slängas bland vanligt hushållsavfall. Instruktioner för hur produkten ska kasseras i Europa finns på www.weber.com®. Du kan också kontakta den importör som anges för ditt land. Om du inte har åtkomst till internet kan du kontakta din återförsäljare och be om importörens namn, adress och telefonnummer.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

LET OP Houd deze handleiding bij de hand wanneer u uw nieuwe product gebruikt. Het bevat handige stap-voor-stap instructies en technische specificaties en waarschuwingen waarvan u op de hoogte moet zijn.

OVERZICHT

OVERZICHT: MONITOR FRONT-AANZICHT (ILLUSTRATIE 1 PAGINA 2)
1. MEAT: Selecteer vleessoort
2. MODE: Selecteer °C of °F + stel de temperatuur handmatig in + stop alarm tijdelijk
3. TASTE: Selecteer de gaarheid
4. CLEAR: Reset TIMER
5. TIMER: Begin / eindig de stopwatch en timer
6. MIN (+): Selecteer minuten voor timer (+ verhoog doeltemperatuur)
7. SEC (-) : Selecteer seconden voor timer (+ verhoog doeltemperatuur)

OVERZICHT: MONITOR ACHTER-AANZICHT (ILLUSTRATIE 2 PAGINA 2)
1. POWER / LIGHT: Activeer/deactiveer unit + schakel de verlichting in gedurende 5 seconden
2. Riemclip - voor her dragen van de monitor op uw riem
3. Batterijcompartiment (batterijen worden niet meegeleverd)

OVERZICHT: LCD SCHERM (ILLUSTRATIE 3 PAGINA 2)
1. Vleessoort - Toont het soort vlees dat is geselecteerd voor bereiding
2. Batterij laag indicator voor zowel de monitor als de zender
3. Gaarheid - Toont het geselecteerde gaarheidsniveau
4. Doeltemperatuur - Toont de voorgeprogrammeerde bereidingstemperatuur voor het vleessoort en stel handmatige de bereidingstemperaturen in
5. Huidige temperatuur - Toont de interne vleestemperatuur van de sensorpunt
6. Stopwatch-tijd

OVERZICHT: ZENDER (ILLUSTRATIE 4 PAGINA 2)
1. Activeer zender
2. LED indicator
3. Monitorbehuizing
4. Sensoraansluiting afdekking
5. Sensoraansluiting
6. Batterijcompartiment (batterijen worden niet meegeleverd)

OVERZICHT: PROBE ILLUSTRATIE 5 PAGINA 2)
1. Sensoraansluitkabel
2. Sensorpunt

BEGINNEN

INSTALLEREN VAN BATTERIJEN IN DE MONITOR (ILLUSTRATIE 6 PAGINA 3)
1. Op de achterkant van de monitor het batterijcompartimentdeksel schuiven en dan optillen.
2. Plaats twee AAA-batterijen in het compartiment zoals aangegeven door de polariteitssymbolen (+ en -) (batterijen zijn niet inbegrepen).
3. Plaats het deksel weer.
Wanneer op het LCD verschijnt RX, vervang dan a.u.b. de batterijen van de monitor.

INSTALLEREN VAN BATTERIJEN IN DE ZENDER(ILLUSTRATIE 7 PAGINA 3)
1. Aan de onderkant van de zender het batterijcompartimentdeksel schuiven en dan optillen
2. Plaats twee AAA-batterijen in het compartiment zoals aangegeven door de polariteitssymbolen (+ en -) (Batterijen zijn niet inbegrepen).
3. Plaats het deksel weer.
4. De LED-indicator knippert 3 keer om aan te geven dat de zender is geactiveerd.
Wanneer op het LCD verschijnt TX, vervang dan a.u.b. de batterijen van de zender.

SELECTEREN °C of °F
Druk op de MODE knop om te schakelen tussen Celsius en Fahrenheit.

BEDIENING - BEREIDEN

VOORZICHTIG De sensor is een scherp metalen object dat heet wordt tijdens het bereiden van het vlees. Wees voorzichtig bij de omgang er mee.

LET OP Plaats de zender en monitor uit de buurt van direct zonlicht en hitte of vlammen en laat de sensor niet rusten op een kookoppervlak of in open vlammen van de barbecue. Hierdoor kan de thermistor binnenin de sensor beschadigd raken.

1. Trek de afdekking van de sensoraaansluiting op de zender er zorgvuldig van af en steek de sensor-connector in het contact (ILLUSTRATIE 8A PAGINA 3) en steek de sensor in het vlees. Om te voorkomen dat het deksel de sensor-draad op gas barbecues bekneld, de draad naar buiten voeren via de uitsparing op de zijkant van de cookbox (ILLUSTRATIE 8B PAGINA 3). Voor barbecueën op kolen (ILLUSTRATIE 8C PAGINA 3), voer de sensordraad weg van de directe hitte van de kolen briketten.

LET OP Wanneer de sensor niet is aangesloten op de zender, dan wordt de huidige temperatuur weergegeven als "LLL" of "--.-".

2. De POWER / LIGHT knop gedurende 3 seconden indrukken en vasthouden om de monitor in te schakelen.

3. De ◎ knop indrukken en vasthouden bovenop de zender om de zender in te schakelen. Wanneer de zender is ingeschakeld, dan knippert een rode LED op de zender snel één keer, gevolgd door 2-3 keer knipperen. De huidige temperatuur wordt weergegeven op de monitor.

4. Druk op de MEAT knop om het type vlees te selecteren. De monitor toont het type vlees, de thermometer is klaar om te meten. Met elke keer drukken verandert het display in de sequentie zoals weergegeven in ILLUSTRATIE 9 PAGINA 3.

5. Druk op de TASTE knop om de gaarheid van het vlees te selecteren.
De verschillende smaakopties zijn: WELL / M WELL / MEDIUM / M RARE / RARE
De corresponderende vooringestelde temperatuur wordt weergegeven op de monitor als "Target Temp".

6. Handmatig instellen van de doeltemperatuur:
De MODE knop gedurende 3 seconden indrukken en vasthouden, "Target Temp" begint te knipperen.
Druk op de MIN (+) of SEC (-) knoppen om de gewenste temperatuur te selecteren.
Druk op de MODE knop om uw instelling te bevestigen.

OPMERKING Wanneer de gewenste temperatuur eenmaal is bereikt, dan zal de beginnen te knipperen en de "Current Temp" zal beginnen te knipperen.
• Druk op de MODE knop om het alarm tijdelijk te stoppen.
• Om het alarm volledig te stoppen, de sensor uit het vlees verwijderen.

OPMERKING De maximum bedrijfstemperatuur voor de sensor is 380°C (716°F). Wanneer de sensortemperatuur de maximale displaytemperatuur (300°C / 572°F) overschrijdt, dan verschijnt "HHH" op het display.

NA HET BEREIDEN
• Wanneer het bereiden is afgerond, de sensor uit het vlees verwijderen met ovenwant of handschoenen.
• POWER / LIGHT op de monitor en ◎ op de zender gedurende ca. 2 seconden indrukken en ingedrukt houden om ze uit te schakelen. De zender zal 3 keer knipperen.
• Maak de sensor los van de zender en breng de aansluitingsafdekking weer aan.

REINIGEN
Reinig de sensor, monitor en zender door deze met een vochtige doek en mild reinigingsmiddel.

OPMERKING De sensor, monitor of zender niet in een vaatwasser reinigen of onderdompelen in een vloeistof.

BEDIENING VAN DE TIMER

De op- en afteltimer werkt onafhankelijk van de temperatuursensor.

Druk op de TIMER knop om de optellende timer te starten wanneer 00:00 wordt weergegeven op de monitor. Druk op de TIMER knop om de timer te stoppen. Om te herstarten na het stoppen, op de TIMER knop drukken. Om te resetten op 00:00, druk op de TIMER knop gevolgd door de CLEAR knop.

Om de aftellende timer te starten, eerst de minuten en seconden instellen. Druk op de MIN knop om de minuten in te stellen en druk op de SEC knop om de seconden in te stellen. Druk op de TIMER knop om het aftellen te starten. Druk opnieuw op de TIMER om de aftellen te stoppen en druk opnieuw op de TIMER om te hervatten.
Om te resetten op TIMER drukken, gevolgd door de WISSEN knop. Wanneer het aftellen is afgelopen, zal de monitor piepen en de MIN SEC zullen knipperen op het scherm. Druk op een willekeurige knop om het alarm te stoppen.

ACHTERGRONDVERLICHTING
Druk op de POWER / LIGHT knop om het scherm gedurende 5 seconden te verlichten.
OPMERKING De achtergrondverlichting zal aan gaan wanneer een willekeurige knop wordt ingedrukt, maar dan zullen instellingen ook wijzigen.

ZENDER DATA-TRANSMISSIE
Plaats de zender binnen 60 m (196 ft) van de monitor.

OPMERKING De LED indicator knippert tijdens transmissie.

BELANGRIJK: De zender zal de temperatuur elke 30 seconden verzenden wanneer de temperatuur niet wijzigt. Wanneer de temperatuur wijzigt, dan zal de zender automatisch updaten.

VOORZORGSMAATREGELEN
Het product is ontworpen om u jaren lang plezier te geven wanneer u er zorgvuldig mee om gaat.
Hierna volgt een aantal voorzorgsmaatregelen:

• Stel de unit niet bloot aan bovenmatige krachten, schokken, stof, temperatuur of vochtigheid, hetgeen kan leiden tot storing, een kortere levensduur van de elektronica, beschadiging van de batterij of achteruitgang van onderdelen.
• Het plaatsen van dit product op oppervlakken, zoals transparante lak, kan leiden tot beschadiging van de afwerking. Raadpleeg de verzorgingsinstructies van de fabrikant van het meubilair voor aanwijzingen welk type voorwerpen veilig op houten oppervlakken geplaatst mag worden. Weber-Stephen Products Co. is niet aansprakelijk voor enige schade aan houten oppervlakken als gevolg van contact met dit product.
• De unit niet in water onderdompelen. Wanneer u er vloeistof over morst, direct afdrogen met een zachte pluisvrije doek.
• De unit niet reinigen met abrassieve of corrosieve materialen.
• Gebruik de thermometer niet in een magnetron of oven.
• Niet aan de interne componenten van de unit zitten. Wanneer u dit wel doet vervalt de garantie van de unit en kan dit onnodige schade veroorzaken. De unit bevat geen onderdelen waaraan service kan worden uitgevoerd.
• Gebruik alleen nieuwe batterijen overeenkomstig de specificaties in de gebruikersinstructies. Gebruik geen nieuwe en oude batterijen door elkaar.
• De inhoud van deze handleiding mag niet worden gereproduceerd zonder de toestemming van de producent.

SPECIFICATIES

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

OPMERKING De technische specificatie voor dit product en de inhoud van de gebruikershandleiding kunnen zonder aankondiging vooraf worden gewijzigd.

GARANTIE
Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garandeert hierbij voor de OORSPRONKELIJKE KOPER van deze digitale vleesthermometer, dat deze geen defecten bevat in materiaal en productie vanaf de aankoopdatum als volgt: 2 jaar, mits geassembleerd, en gebruikt overeenkomstig de meegeleverde gedrukte gebruiksaanwijzing. Weber kan een redelijk bewijs van uw aankoopdatum vragen. DAAROM MOET U UW AANKOOPBON BEWAREN. Deze beperkte aansprakelijkheid is gelimiteerd tot de reparatie of vervanging van onderdelen die defect zijn gegaan door normaal gebruik en welke na onderzoek aangeven, volgens Weber's tevredenheid, dat ze inderdaad defect zijn. Wanneer Weber het defect bevestigd en de claim goedkeurt, zal Weber kiezen om dergelijke delen te repareren of te vervangen zonder verdere kosten. Deze beperkte aansprakelijkheid geldt niet voor storingen of gebruiksproblemen die het gevolg zijn van ongevallen, misbruik, wijziging, onjuist gebruik, verkeerde toepassing, vandalisme, verkeerde installatie of onjuist onderhoud of service, of het niet uitvoeren van normaal en routinematig onderhoud. Achteruitgang of schade door zware weersomstandigheden, zoals hagel, windhozen, aardbevingen of tornado's, verkleuring als gevolg van blootstelling aan chemicaliën, direct of in de atmosfeer, wordt niet gedekt door deze beperkte aansprakelijkheid. Weber is niet aansprakelijk volgens deze of enige geïmpliceerde garantie voor incidentele- of gevolgschade.

Dit symbool geeft aan dat het product niet kan worden afgevoerd met het huishoudelijk afval. Kijk voor instructies over de juiste afvoer van dit product in Europa, a.u.b. op de website www.weber.com®, en neem contact op met de importeur die voor uw land is vermeld. Wanneer u geen internettoegang heeft, neem dan contact op met uw dealer voor de naam, het adres en telefoonnummer van de importeur.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

NOTA Tenere questo manuale sempre a portata di mano quando si utilizza il prodotto. Contiene pratiche istruzioni dettagliate e le specifiche tecniche e le avvertenze che è necessario conoscere.

PANORAMICA

PANORAMICA: VISTA FRONTALE DEL MONITOR (ILLUSTRAZIONE 1, PAGINA 2)
1. MEAT (carne): consente di selezionare il tipo di carne
2. MODE (modalità): consente di selezionare °C o °F, di impostare la temperatura manualmente e di arrestare l'allarme temporaneamente
3. TASTE (cottura): consente di selezionare il livello di cottura
4. CLEAR (azzera): consente di azzerare il TIMER
5. TIMER: consente di avviare/arrestare il cronometro e il timer
6. MIN (+): consente di selezionare i minuti del timer (e aumentare la temperatura target)
7. SEC (-): consente di selezionare i secondi del timer (e diminuire la temperatura target)

PANORAMICA: VISTA POSTERIORE DEL MONITOR (ILLUSTRAZIONE 2, PAGINA 2)
1. POWER / LIGHT (alimentazione/retroilluminazione): consente di attivare/disattivare l'unità e di attivare la retroilluminazione per 5 secondi
2. Clip da cintura - consente di agganciare il monitor alla cintura
3. Vano batterie (le batterie non sono incluse)

PANORAMICA: SCHERMO LCD (ILLUSTRAZIONE 3, PAGINA 2)
1. Tipo di carne - visualizza il tipo di carne selezionato per la cottura
2. Indicatore di batteria scarica sia per il monitor sia per il trasmettitore
3. Livello di cottura - visualizza il livello di cottura specifico selezionato
4. Temperatura target - visualizza la temperatura di cottura pre-programmata per il tipo di carne e consente di impostare le temperature di cottura manualmente
5. Temperatura corrente - visualizza la temperatura interna della carne rilevata dalla punta della sonda
6. Tempo cronometro

PANORAMICA: TRASMETTITORE (ILLUSTRAZIONE 4, PAGINA 2)
1. ⊙ Attiva il trasmettitore
2. Spia LED
3. Alloggiamento del monitor
4. Coperchio della presa della sonda
5. Presa della sonda
6. Vano batterie (le batterie non sono incluse)

PANORAMICA: SONDA (ILLUSTRAZIONE 5, PAGINA 2)
1. Cavo del connettore della sonda
2. Punta della sonda

OPERAZIONI PRELIMINARI

INSTALLAZIONE DELLE BATTERIE NEL MONITOR (ILLUSTRAZIONE 6, PAGINA 3)
1. Far scorrere e quindi sollevare e rimuovere il coperchio del vano batterie sul retro del monitor.
2. Inserire due batterie AAA nel vano, come indicato dai simboli di polarità (+ e -) (le batterie non sono incluse).
3. Rimontare il coperchio.
Se lo schermo LCD visualizza RX, sostituire le batterie del monitor.

INSTALLAZIONE DELLE BATTERIE NEL TRASMETTITORE(ILLUSTRAZIONE 7, PAGINA 3)
1. Far scorrere e quindi sollevare e rimuovere il coperchio del vano batterie sulla base del trasmettitore.
2. Inserire due batterie AAA nel vano, come indicato dai simboli di polarità (+ e -) (le batterie non sono incluse).
3. Rimontare il coperchio.
4. La spia LED lampeggerà 3 volte a indicare che il trasmettitore è attivato.
Se lo schermo LCD visualizza TX, sostituire le batterie del trasmettitore.

SELEZIONE DI °C o °F
Premere il pulsante MODE per selezionare gradi Celsius o gradi Fahrenheit.

UTILIZZO - COTTURA

ATTENZIONE La sonda è un oggetto di metallo appuntito e diventerà molto caldo durante la cottura. Prestare attenzione durante l'uso.

NOTA Posizionare il trasmettitore e il monitor lontano dalla luce diretta del sole e dal calore o fiamme, non appoggiare la sonda sulla superficie di cottura o introdurre nelle fiamme del barbecue. Questo potrebbe danneggiare il termistore all'interno della sonda.

1. Rimuovere delicatamente il coperchio della presa della sonda sul trasmettitore, inserire il connettore della sonda nella presa (ILLUSTRAZIONE 8A, PAGINA 3) e quindi la sonda nella carne. Per evitare che il coperchio prema sul cavo della sonda sulle griglie a gas, instradare il filo attraverso la fessura sul lato del braciere (ILLUSTRAZIONE 8B, PAGINA 3). Per la cottura

su griglie a carbonella (ILLUSTRAZIONE 8C, PAGINA 3), instradare il cavo della sonda lontano dal calore diretto della carbonella.
NOTA Se la sonda non è collegata al trasmettitore, la temperatura corrente sarà visualizzata come "LLL" o "--.-".

2. Per accendere il monitor, premere senza rilasciare il pulsante POWER / LIGHT per 3 secondi.

3. Per accendere il trasmettitore, premere senza rilasciare il pulsante ◎ sulla parte superiore del trasmettitore. Una volta acceso, una spia LED rossa sul trasmettitore lampeggerà velocemente una volta e quindi altre 2-3 volte. La temperatura corrente verrà visualizzata sul monitor.

4. Premere il pulsante MEAT per selezionare il tipo di carne. Il monitor visualizzerà il tipo di carne; il termometro è pronto per misurare. Ciascuna pressione cambierà il display nella sequenza riportata nell'ILLUSTRAZIONE 9, PAGINA 3.

5. Per selezionare il livello di cottura della carne, premere il pulsante TASTE.
Le diverse opzioni di cottura sono: WELL / M WELL / MEDIUM / M RARE / RARE (Ben cotta/Ben cotta media/Media/Al sangue media/Al sangue)
La temperatura preimpostata corrispondente verrà visualizzata sul monitor come "Target Temp".

6. Per impostare manualmente la temperatura target:
Premere senza rilasciare il pulsante MODE per 3 secondi; "Target Temp" inizierà a lampeggiare.
Premere i pulsanti MIN (+) o SEC (-) per selezionare la temperatura desiderata.
Premere il pulsante MODE per confermare l'impostazione.

NOTA Una volta raggiunta la temperatura desiderata, il monitor inizierà a emettere un segnale acustico e "Current Temp" lampeggia.
• Per arrestare l'allarme temporaneamente, premere il pulsante MODE.
• Per arrestare completamente l'allarme, rimuovere la sonda dalla carne.

NOTA La temperatura di esercizio massima per la sonda è 380°C (716°F). Quando la temperatura della sonda supera la temperatura massima del display (300°C/572°F), il display visualizza "HHH".

DOPO LA COTTURA
• Al termine della cottura, rimuovere la sonda dalla carne con un guanto o guanti da forno.
• Premere senza rilasciare POWER / LIGHT sul monitor e ◎ sul trasmettitore per circa 2 secondi per spegnerli. Il trasmettitore lampeggerà 3 volte, continuamente.
• Scollegare la sonda dal trasmettitore e rimontare il coperchio della presa.

PULIZIA
Pulire la sonda, il monitor e il trasmettitore con un panno umido e un detergente delicato.

NOTA Non pulire la sonda, il monitor o il trasmettitore in una lavastoviglie e non immergere in acqua o liquidi.

USO DEL TIMER

Il timer funziona indipendentemente dal sensore di temperatura.

Per avviare il timer perché conti i minuti e i secondi incrementalmente, premere il pulsante TIMER con 00:00 visualizzato sul monitor. Per arrestare il timer, premere il pulsante TIMER. Per riavviarlo dopo averlo arrestato, premere il pulsante TIMER. Per resettarlo su 00:00, premere il pulsante TIMER seguito dal pulsante CLEAR.

Per avviare il conteggio alla rovescia, impostare prima i minuti e i secondi. Premere il pulsante MIN per impostare i minuti e premere il pulsante SEC per impostare i secondi. Premere il tasto TIMER per avviare il conto alla rovescia. Per arrestare il conto alla rovescia, premere il tasto TIMER e, per riavviarlo, premere nuovamente TIMER.
Per resettarlo, premere il pulsante TIMER seguito dal pulsante CLEAR. Al termine del conto alla rovescia, il monitor emetterà un segnale acustico e MIN:SEC lampeggerà sullo schermo. Premere un pulsante qualsiasi per arrestare l'allarme.

RETROILLUMINAZIONE
Premere il pulsante POWER / LIGHT per illuminare lo schermo per 5 secondi.
NOTA La retroilluminazione si accende anche quando si preme un pulsante qualsiasi, ma così si cambieranno impostazioni.

TRASMISSIONE DI DATI DAL TRASMETTITORE
Posizionare il trasmettitore entro 60 m dal monitor.

NOTA La spia LED lampeggia durante la trasmissione.

IMPORTANTE: il trasmettitore trasmette la temperatura ogni 30 secondi se la temperatura non cambia. Se la temperatura cambia, il trasmettitore si aggiornerà automaticamente.

PRECAUZIONI
Questo prodotto è progettato per offrire diversi anni di servizio soddisfacente se maneggiato con cura.
Ecco alcune precauzioni:

• Non sottoporre il prodotto a forza eccessiva, urti, polvere, temperatura o umidità che potrebbero causare malfunzionamenti, ridurre la durata dei circuiti elettronici, danneggiare le batterie o causare il deterioramento delle parti.
• Il posizionamento del prodotto su superfici in legno con determinati tipi di finiture, come ad esempio vernice trasparente, può provocare danni alla finitura. Consultare le istruzioni fornite dal fabbricante del mobile per istruzioni sul tipo di oggetti che può essere posizionato sulla superficie in legno. Weber-Stephen Products Co. non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni a superfici in legno causati dal contatto con questo prodotto.
• Non immergere l'unità nell'acqua. Se si versa del liquido sul prodotto, asciugarlo immediatamente con un panno morbido, privo di fili.
• Non pulire l'unità con materiali abrasivi o corrosivi.
• Non utilizzare il termometro in un forno a microonde o in un forno.
• Non manomettere i componenti interni dell'unità. Così facendo si invaliderà la garanzia dell'unità e si potrebbero causare danni. L'unità non contiene parti sostituibili dall'utente.
• Utilizzare solo batterie nuove, come specificato nelle istruzioni per l'uso. Non mescolare batterie vecchie e nuove.
• Il contenuto di questo manuale non può essere riprodotto senza il permesso del produttore.

SPECIFICHE TECNICHE:

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

NOTA Le specifiche tecniche del prodotto e il contenuto di questo manuale possono essere soggetti a modifiche senza preavviso.

GARANZIA
Con la presente, Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantisce all'ACQUIRENTE ORIGINALE di questo termometro per carne digitale che questo prodotto è privo di difetti di materiale e lavorazione dalla data di acquisto, per il periodo riportato qui di seguito: 2 anni, se assemblato e utilizzato in base alle istruzioni. Weber può richiedere la prova di acquisto con la data. CONSERVARE QUINDI LO SCONTRINO O LA FATTURA. La presente garanzia limitata è limitata alla riparazione o alla sostituzione di parti difettose nel normale utilizzo e che, se esaminate, sono ritenute difettose da Weber. Nel caso in cui Weber confermi il difetto e lo approvi, deciderà di riparare o sostituire le parti senza alcun addebito. La presente Garanzia limitata non comprende guasti o difficoltà di funzionamento dovuti a incidenti, uso improprio, alterazioni, installazione, manutenzione o assistenza non adeguati, o inosservanza della normale manutenzione. Il deterioramento o i danni dovuti a condizioni meteorologiche avverse, quali grandine, uragani, terremoti o tornado, scolorimento dovuto a esposizione diretta a sostanze chimiche o presenti nell'ambiente, non è compreso nella presente Garanzia Limitata. Ai sensi della presente garanzia, Weber non è responsabile per danni indiretti o imprevisti.

Il simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici. Per le istruzioni relative allo smaltimento corretto del prodotto in Europa, visitare il sito www.weber.com® e contattare l'importatore indicato per il vostro paese. Nel caso in cui non si possa accedere a internet, contattare il vostro rivenditore per avere il nome dell'importatore, l'indirizzo e il numero di telefono.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

NOTA Mantenha este manual sempre à mão quando utilizar o seu novo produto. Este contém práticas instruções passo-a-passo, bem como especificações técnicas e avisos que deve conhecer.

VISTA GERAL

VISTA GERAL: VISTA FRONTAL DO MONITOR (ILUSTRAÇÃO 1 PÁGINA 2)
1. MEAT: Selecionar o tipo de carne
2. MODE: Selecionar °C ou °F + definir manualmente a temperatura + parar temporariamente o alarme
3. TASTE: Selecionar o nível de grelhagem
4. CLEAR: Repor o TIMER
5. TIMER: Iniciar/parar o cronómetro e o temporizador
6. MIN (+): Selecionar os minutos para o temporizador (+ aumentar temperatura alvo)
7. SEC (-) : Selecionar os segundos para o temporizador (+ diminuir temperatura alvo)

VISTA GERAL: VISTA TRASEIRA DO MONITOR (ILUSTRAÇÃO 2 PÁGINA 2)
1. POWER/LIGHT: Ativar/desativar a unidade + acender a luz durante 5 segundos
2. Clipe para o cinto - para prender o monitor ao seu cinto
3. Compartimento das pilhas (pilhas não incluídas)

VISTA GERAL: VISOR LCD (ILUSTRAÇÃO 3 PÁGINA 2)
1. Tipo de carne - Mostra o tipo de carne selecionado para cozinhar
2. Indicador de bateria baixa para o monitor e transmissor
3. Nível de grelhagem - Exibe o nível de grelhagem específico selecionado
4. Temperatura alvo - Mostra a temperatura de grelhagem pré-programada para o tipo de carne e as temperaturas manualmente definidas
5. Temperatura atual - Mostra a temperatura interna da carne, medida na ponta da sonda
6. Tempo do cronómetro

VISTA GERAL: TRANSMISSOR (ILUSTRAÇÃO 4 PÁGINA 2)
1. ⓪ Ativar o transmissor
2. Indicador LED
3. Caixa do monitor
4. Tampa da tomada da sonda
5. Tomada da sonda
6. Compartimento das pilhas (pilhas não incluídas)

VISTA GERAL: SONDA (ILUSTRAÇÃO 5 PÁGINA 2)
1. Fio do conetor da sonda
2. Ponta da sonda

COMO COMEÇAR

INSTALAR AS BATERIAS NO MONITOR (ILUSTRAÇÃO 6 PÁGINA 3)
1. Deslize e levante a tampa do compartimento das pilhas na parte de trás do monitor.
2. Coloque duas pilhas AAA no compartimento, conforme indicado pelos símbolos de polaridade (+ e -) (As pilhas não estão incluídas).
3. Volte a colocar a tampa.
Se o ecrã LCD apresentar RX, substitua as pilhas do monitor.

INSTALAR AS BATERIAS NO TRANSMISSOR (ILUSTRAÇÃO 7 PÁGINA 3)
1. Deslize e levante a tampa do compartimento das pilhas na parte inferior do transmissor.
2. Coloque duas pilhas AAA no compartimento, conforme indicado pelos símbolos de polaridade (+ e -) (As pilhas não estão incluídas).
3. Volte a colocar a tampa.
4. O indicador LED irá piscar 3 vezes para indicar que o transmissor está ativo.
Se o LCD apresentar TX, substitua as pilhas do transmissor.

SELECIONAR °C ou °F
Prima o botão MODE para alternar entre Celsius e Fahrenheit.

UTILIZAÇÃO - GRELHAR

CUIDADO A sonda é um objeto metálico afiado e fica quente durante o processo de grelhagem. Proceda com cuidado ao manusear esta.

NOTA Não submeta o transmissor e o monitor à radiação solar direta e a chamas ou calor e não pouse a sonda na superfície de grelhagem ou sobre chamas no churrasco. Tal pode danificar o termístor dentro da sonda.

1. Remova cuidadosamente a tampa da tomada da sonda no transmissor, ligue o conetor da sonda à tomada (ILUSTRAÇÃO 8A PÁGINA 3) e insira a sonda na carne. Para evitar que a tampa prenda o fio da sonda nos grelhadores a gás, passe o fio pela ranhura na lateral da caixa de grelhagem (ILUSTRAÇÃO 8B PÁGINA 3). No caso de grelhadores a carvão (ILUSTRAÇÃO 8C PÁGINA 3), afaste o fio da sonda do calor direto provocado pelos briquetes de carvão.

NOTA Se a sonda não estiver ligada ao transmissor, a temperatura correta será indicada como "LLL" ou "--.-".

2. Prima e mantenha premido o botão POWER / LIGHT durante 3 segundos para ligar o monitor.

3. Prima e mantenha premido o botão ⏻ na parte superior do transmissor para ligar o mesmo. Assim que o transmissor esteja ligado, uma luz LED vermelha no transmissor pisca rapidamente uma vez, seguida de 2-3 intermitências. A temperatura atual será exibida no monitor.

4. Prima o botão MEAT para selecionar o tipo de carne. O monitor apresenta o tipo de carne e o termómetro está pronto a medir. De cada vez que prime o botão altera-se a apresentação da sequência, conforme mostrado em ILUSTRAÇÃO 9 PÁGINA 3.

5. Para selecionar o nível de grelhagem da carne, prima o botão TASTE.
As diferentes opções são: WELL/M WELL/MEDIUM/M RARE/RARE
A temperatura predefinida correspondente surge no monitor como "Target Temp".

6. Para definir manualmente a temperatura alvo:
Prima e mantenha premido o botão MODE durante 3 segundos e "Target Temp" começará a piscar.
Prima os botões MIN (+) ou SEC (-) para selecionar a temperatura pretendida.
Prima o botão MODE para confirmar a sua configuração.

NOTA Quando é atingida a temperatura pretendida, o monitor começa a apitar e a indicação "Current Temp" começa a piscar.
• Para parar o alarme temporariamente, prima o botão MODE.
• Para parar o alarme de forma definitiva, remova a sonda da carne.

NOTA A temperatura máxima de funcionamento da sonda é de 380°C (716°F). Quando a temperatura na sonda excede a temperatura máxima exibida (300°C/572°F), surge no LCD a indicação "HHH".

APÓS GRELHAR
• Após ter terminado de grelhar, remova a sonda da carne utilizando luvas de forno.
• Prima e mantenha premido POWER / LIGHT no monitor e ⏻ no transmissor durante cerca de 2 segundos para desligar estes. O transmissor pisca 3 vezes contínuas.
• Separe a sonda do transmissor e volte a colocar a tampa da tomada.

LIMPAR
Limpe a sonda, o monitor e o transmissor com um pano húmido e detergente suave.

NOTA Não limpe a sonda, o monitor ou o transmissor na máquina de lavar louça nem os submerja em água ou outro líquido.

UTILIZAR O TEMPORIZADOR

O temporizador de contagem crescente e decrescente funciona de forma independente do sensor de temperatura.

Para iniciar o temporizador de contagem crescente, prima o botão TIMER quando 00:00 surge no monitor. Para parar o temporizador, prima o botão TIMER. Para reiniciar após parar, prima o botão TIMER. Para repor a 00:00, prima o botão TIMER seguido de CLEAR.

Para iniciar o temporizador de contagem decrescente, em primeiro lugar defina os minutos e segundos. Prima o botão MIN para definir os minutos e o botão SEC para definir os segundos. Prima o botão TIMER para iniciar a contagem decrescente. Para parar a contagem decrescente, prima TIMER e, para reiniciar, prima novamente TIMER.
Para repor, prima TIMER seguido do botão CLEAR. Após a contagem decrescente ter terminado, o monitor irá apitar e a indicação MIN:SEC pisca no ecrã. Prima qualquer botão para parar o alarme.

RETROILUMINAÇÃO
Prima o botão POWER / LIGHT para acender o ecrã durante 5 segundos.
NOTA A retroiluminação acende quando é premido qualquer botão, mas esta ação também altera as definições.

TRANSMISSÃO DE DADOS DO TRANSMISSOR
Coloque o transmissor num raio de 60 m (196 ft) do monitor.

NOTA O indicador LED fica intermitente durante a transmissão.

IMPORTANTE: o transmissor transmite a temperatura a cada 30 segundos se a temperatura não se alterar. Quando a temperatura se altera, o transmissor atualiza automaticamente.

PRECAUÇÕES
Este produto foi concebido para lhe proporcionar muitos anos de serviço satisfatório se for corretamente manuseado.
Existem algumas precauções:

• Não submeta a unidade a força excessiva, choque, pó, temperatura ou humidade, os quais podem provocar anomalias no funcionamento, uma menor vida útil, danos na bateria ou deterioração das peças.
• A colocação deste produto sobre superfícies em madeira com determinados tipos de acabamento, como verniz, pode provocar danos no revestimento. Consulte o manual de

conservação do fabricante do mobiliário relativamente ao tipo de objetos que podem ser pousados com segurança sobre a superfície em madeira. A Weber-Stephen Products Co. não assume qualquer responsabilidade por danos em superfícies de madeira devido ao contato com os seus produtos.
• Não submerja a unidade em água. Se derramar líquido sobre esta, seque-a de imediato com um pano macio e que não largue fios.
• Não limpe a unidade com materiais abrasivos ou corrosivos.
• Não utilize o termómetro no micro-ondas ou forno.
• Não adultere os componentes internos da unidade. Tal invalidará a garantia da unidade e pode causar danos desnecessários. A unidade não contém peças que necessitem de manutenção por parte do utilizador.
• Utilize apenas pilhas novas, conforme especificado nas instruções do utilizador. Não misture pilhas novas e usadas.
• O conteúdo deste manual não pode ser reproduzido sem a permissão do fabricante.

ESPECIFICAÇÕES

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

NOTA As especificações técnicas deste produto e o conteúdo do manual do utilizador estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

GARANTIA
A Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garante ao COMPRADOR ORIGINAL deste termómetro digital de carne, que o mesmo se encontra isento de defeitos de material e de fabrico à data da aquisição, por um período de: 2 anos quando montado e operado em conformidade com as instruções impressas que o acompanham.
A Weber pode solicitar um comprovativo da data de aquisição. POR ISSO, DEVE SEMPRE GUARDAR O SEU TALÃO DE COMPRA OU FATURA.
Esta Garantia Limitada irá restringir-se à reparação ou substituição de peças que revelem defeito sob condições normais de utilização e funcionamento e que, ao serem analisadas, demonstrem defeito de acordo com os critérios da Weber. Se a Weber confirmar o defeito e aprovar o pedido, a Weber irá optar por reparar ou substituir gratuitamente essas peças.
Esta Garantia Limitada não abrange avarias ou dificuldades de operação causadas por acidente, abuso, utilização indevida, alteração, vandalismo, instalação incorreta ou manutenção e assistência inapropriadas ou incapacidade de realizar uma manutenção regular e de rotina. A deterioração ou danos resultantes de graves condições meteorológicas, como granizo, furacões, sismos ou tornados, descoloração resultante da exposição a químicos de forma direta ou indireta (através da atmosfera), não são abrangidos por esta garantia. A Weber não será responsabilizada por danos acidentais ou subsequentes ao abrigo desta ou de outra garantia implícita.

Este símbolo indica que o produto não pode ser eliminado juntamente com o lixo doméstico. Para instruções relativamente à correta eliminação deste produto na Europa, visite www.weber.com® e contacte o importador indicado para o seu país. Caso não possua acesso à Internet, contacte o seu fornecedor para obter o nome, endereço e número de telefone do importador.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

UWAGA Ponieważ niniejszy podręcznik dotyczy nowego produktu, prosimy przechowywać go w pobliżu miejsca użytkowania. Zawiera on praktyczne instrukcje postępowania krok po kroku, a także specyfikacje techniczne i ostrzeżenia, o których powinni Państwo pamiętać.

PRZEGLĄD

PRZEGLĄD: PRZYRZĄD KONTROLNY - WIDOK OD PRZODU (ILUSTRACJA 1 STRONA 2)
1. MEAT (mięso): Wybór rodzaju mięsa
2. MODE (tryb pracy): Wybór °C lub °F + ręczne nastawianie temperatury + chwilowe wyłączanie alarmu
3. TASTE (smak): Wybór poziomu wysmażenia
4. CLEAR (wyczyść): Resetowanie czasomierza
5. TIMER (czasomierz): Początek / koniec pracy stopera i czasomierza
6. MIN (+): Nastawianie minut dla czasomierza (+ podwyższanie temperatury docelowej)
7. SEC (-): Nastawianie sekund dla czasomierza (+ obniżanie temperatury docelowej)

PRZEGLĄD: PRZYRZĄD KONTROLNY - WIDOK OD TYŁU (ILUSTRACJA 2 STRONA 2)
1. POWER (zasilanie) / LIGHT (oświetlenie): Włączanie/wyłączanie urządzenia + włączanie podświetlenia na 5 sekund
2. Zacisk na pasek- do noszenia przyrządu kontrolnego na pasku
3. Wnęka na baterie (baterie nie są objęte dostawą)

PRZEGLĄD: EKRAN LCD (ILUSTRACJA 3 STRONA 2)
1. Rodzaj mięsa - Wyświetlany jest rodzaj mięsa wybranego do upieczenia
2. Wskaźnik niskiego stanu naładowania baterii zarówno dla przyrządu kontrolnego, jak i nadajnika
3. Poziom wysmażenia - Wyświetlany jest określony, wybrany poziom wysmażenia
4. TARGET TEMP (temperatura docelowa) - Wyświetlana jest zaprogramowana temperatura pieczenia dla rodzaju mięsa i ręcznie nastaawione temperatury pieczenia
5. CURRENT TEMP (aktualna temperatura) - Wyświetlana jest temperatura wewnątrz mięsa, z końcówki próbnika
6. Czas stopera

PRZEGLĄD: NADAJNIK (ILUSTRACJA 4 STRONA 2)
1. ⏻ Przycisk włączania nadajnika
2. Wskaźnik LED
3. Obsada przyrządu kontrolnego
4. Zatyczka gniazda próbnika
5. Gniazdo próbnika
6. Wnęka na baterie (baterie nie są objęte dostawą)

PRZEGLĄD: PRÓBNIK (ILUSTRACJA 5 STRONA 2)
1. Przewód podłączeniowy próbnika
2. Końcówka próbnika

PRZYGOTOWANIE

WKŁADANIE BATERII DO PRZYRZĄDU KONTROLNEGO (ILUSTRACJA 6 STRONA 3)
1. Odsuń a następnie podnieś i zdejmij pokrywkę wnęki baterii na tylnej stronie przyrządu kontrolnego.
2. Włóż dwie baterie AAA do wnęki w sposób oznaczony symbolami biegunowości (+ i -) (baterie nie są objęte dostawą).
3. Załóż na powrót pokrywkę.
Zawsze gdy ekran LCD wyświetla symbol RX, należy wymienić baterie przyrządu kontrolnego.

WKŁADANIE BATERII DO NADAJNIKA (ILUSTRACJA 7 STRONA 3)
1. Odsuń a następnie podnieś i zdejmij pokrywkę wnęki baterii na dolnej stronie nadajnika.
2. Włóż dwie baterie AAA do wnęki w sposób oznaczony symbolami biegunowości (+ i -) (baterie nie są objęte dostawą).
3. Załóż na powrót pokrywkę.
4. Wskaźnik LED rozbłyśnie 3 razy, wskazując, że nadajnik jest czynny.
Zawsze gdy ekran LCD wyświetla symbol TX, należy wymienić baterie nadajnika.

WYBÓR °C lub °F
W celu przełączenia pomiędzy pomiarem w stopniach Celsjusza i Fahrenheita należy wcisnąć przycisk MODE.

PRACA - PIECZENIE

PRZESTROGA Próbnik jest ostrym metalowym przedmiotem, a podczas pieczenia staje się gorący. Podczas posługiwania się nim należy zachować ostrożność.

UWAGA Nadajnik i przyrząd kontrolny należy trzymać z dala od bezpośredniego promieniowania słonecznego oraz źródeł ciepła i płomieni a próbnika nie należy pozostawiać na powierzchni do pieczenia ani w otwartych płomieniach grilla. W przeciwnym razie uszkodzeniu może ulec termistor znajdujący się wewnątrz próbnika.

1. Wyciągnij ostrożnie zatyczkę gniazda próbnika w nadajniku, wetknij łącznik próbnika do

gniazda (ILUSTRACJA 8A STRONA 3) i wbij próbnik w mięso. Aby zapobiec wygięciu przewodu próbnika przez pokrywę na grillach gazowych, należy go wprowadzić przez otwór na boku obudowy (ILUSTRACJA 8B STRONA 3). W przypadku grillowania na węglu drzewnym (ILUSTRACJA 8C STRONA 3) przewód próbnika należy poprowadzić tak, aby nie był narażony bezpośrednio na ciepło wydzielane przez brykiety węgla.

UWAGA Gdy próbnik nie zostanie podłączony do nadajnika, zamiast aktualnej temperatury wyświetlane będzie "LLL" lub "--.-".

2. Wciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk POWER / LIGHT, aby włączyć przyrząd kontrolny.

3. Wciśnij i przytrzymaj przycisk ◎ na górze nadajnika, aby go włączyć. Gdy nadajnik się włączy, czerwona dioda LED na nadajniku zapali się na krótko jeden raz, po czym nastąpią dalsze 2-3 rozbłyski. Na przyrządzie kontrolnym zostanie wyświetlona aktualna temperatura.

4. Wciśnij przycisk MEAT odpowiednią ilość razy, aby wybrać rodzaj mięsa. Przyrząd kontrolny pokazuje rodzaj mięsa, a termometr jest gotowy do pomiaru. Każde wciśnięcie zmieni obrazek w kolejności pokazanej na ILUSTRACJI 9 STRONA 3.

5. Aby wybrać stopień wysmażenia (smak) mięsa, wciśnij odpowiednią ilość razy przycisk TASTE.
Dostępne są następujące opcje smaku: WELL (dobrze wypieczone) / M WELL (średnio dobrze wypieczone) / MEDIUM (średnio wypieczone) / M RARE (średnio krwiste) / RARE (krwiste)
Odpowiednia nastawa temperatury pojawi się na przyrządzie kontrolnym jako "Target Temp" (temperatura docelowa).

6. Aby ręcznie nastawić temperaturę docelową:
Wciśnij i przetrzymaj przycisk MODE przez 3 sekundy, a wtedy "Target Temp" zacznie migać.
Wciskaj przyciski MIN (+) lub SEC (-) do chwili wybrania żądanej temperatury.
Wciśnij przycisk MODE, aby potwierdzić swoją nastawę.

UWAGA Po osiągnięciu żądanej temperatury przyrząd kontrolny zacznie emitować sygnał dźwiękowy a "Current Temp" (aktualna temperatura) zacznie migać.
• Aby wyłączyć alarm tymczasowo, wciśnij przycisk MODE.
• Aby wyłączyć alarm całkowicie, wyciągnij próbnik z mięsa.

NWAGA Maksymalna temperatura robocza dla próbnika to 380 °C (716 °F). Gdy temperatura próbnika przekroczy maksymalną temperaturę dla wyświetlacza LCD (300 °C / 572 °F) pojawi się na nim "HHH".

PO UPIECZENIU
• Po zakończeniu pieczenia wyjmij próbnik z mięsa, używając łapy do pieców lub rękawicy.
• Wciśnij i przytrzymaj przycisk POWER / LIGHT na przyrządzie kontrolnym i ◎ na nadajniku przez około 2 sekundy, aby wyłączyć obydwa urządzenia. Dioda na nadajniku będzie ciągle migała 3-krotnie.
• Odłącz próbnik od nadajnika i włóż z powrotem zatyczkę do jego gniazda.

CZYSZCZENIE
Wyczyść próbnik, przyrząd kontrolny i nadajnik, przemywając je wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem.

UWAGA Nie należy myć próbnika, przyrządu kontrolnego ani nadajnika w zmywarce do naczyń, ani zanurzać ich w wodzie lub innej cieczy.

OBSŁUGA CZASOMIERZA

Czasomierz odliczający w przód i wstecz pracuje niezależnie od czujnika temperatury.

Aby uruchomić czasomierz odliczający w przód, wciśnij przycisk TIMER, gdy na przyrządzie kontrolnym wyświetlana jest wartość 00:00. Aby zatrzymać czasomierz, wciśnij ponownie przycisk TIMER. Aby uruchomić czasomierz ponownie po zatrzymaniu, wciśnij przycisk TIMER jeszcze raz. Aby zresetować go do stanu 00:00, wciśnij przycisk TIMER po wciśnięciu przycisku CLEAR.

Aby uruchomić czasomierz odliczający wstecz, najpierw nastaw minuty i sekundy. Wciśnij przycisk MIN, aby nastawić minuty i przycisk SEC, aby nastawić sekundy. Wciśnij przycisk TIMER, aby uruchomić odliczanie czasu wstecz. Aby zatrzymać odliczanie wstecz, wciśnij ponownie przycisk TIMER, a aby uruchomić je ponownie, wciśnij przycisk TIMER jeszcze raz. Aby zresetować, wciśnij przycisk TIMER po wciśnięciu przycisku CLEAR. Po zakończeniu odliczania czasu wstecz przyrząd kontrolny będzie emitował sygnał dźwiękowy a napisy MIN:SEC będą migały na ekranie. Aby wyłączyć alarm, wciśnij dowolny przycisk.

PODŚWIETLENIE
Wciśnij przycisk POWER / LIGHT, aby oświetlić ekran na 5 sekund.
UWAGA Podświetlenie włącza się, gdy zostaje wciśnięty dowolny przycisk, ale wtedy zmieniają się również nastawy.

PRZESYŁANIE DANYCH Z NADAJNIKA
Nadajnik musi znajdować się w zasięgu 60 m (196 stóp) od przyrządu kontrolnego.
UWAGA W czasie przesyłania danych miga wskaźnik LED.

WAŻNE: W czasie, gdy temperatura nie będzie się zmieniała, nadajnik będzie przesyłał

wartość temperatury co 30 sekund. Gdy temperatura się zmieni, nadajnik automatycznie uaktualni przesyłaną wartość.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI
Nasz produkt został dopracowany tak, aby zapewnić użytkownikowi lata satysfakcjonującego stosowania, o ile będzie używany prawidłowo.
Oto kilka stosownych środków ostrożności:

• Nie poddawać urządzenia działaniu nadmiernych sił, wstrząsów, zapylenia, temperatury ani wilgotności, gdyż mogą one skutkować wadliwym funkcjonowaniem, skróceniem okresu żywotności elektroniki, uszkodzeniem baterii lub zniszczeniem jego części.
• Położenie tego produktu na powierzchni drewnianej o pewnych rodzajach wykończenia, jak lakier bezbarwny, może spowodować ich uszkodzenie. Należy sprawdzić fabryczną instrukcję pielęgnacji mebli odnośnie rodzajów przedmiotów, jakie można bezpiecznie kłaść na drewnianej powierzchni. Weber-Stephen Products Co. nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia drewnianych powierzchni wynikające z kontaktu z opisywanym tutaj produktem.
• Nie zanurzać urządzenia w wodzie. W razie wylania na nie cieczy należy je natychmiast wytrzeć za pomocą miękkiej i niestrzępiącej się szmatki.
• Nie czyścić urządzenia za pomocą materiałów ściernych lub żrących.
• Nie używać termometru w kuchence mikrofalowej ani piecu.
• Nie modyfikować wewnętrznych komponentów urządzenia. Takie postępowanie spowoduje unieważnienie gwarancji na urządzenie i może spowodować nieprzewidziane uszkodzenie. Urządzenie nie zawiera żadnych części serwisowanych przez użytkownika.
• Używać tylko nowych baterii o parametrach podanych w instrukcji użytkowania. Nie używać jednocześnie nowych i starych baterii.
• Zawartość tego podręcznika nie może być reprodukowana bez zezwolenia producenta.

SPECYFIKACJE

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

UWAGA Specyfikacje techniczne tego produktu i zawartość niniejszego podręcznika użytkownika mogą ulec zmianie być powiadomienia.

GWARANCJA
Firma Weber-Stephen Products Co. (Weber®) niniejszym gwarantuje PIERWSZEMU NABYWYCY tego cyfrowego termometru do mięsa, że będzie on wolny od wad materiałowych i wad wykonania począwszy od daty zakupu przez okres: 2 lat, pod warunkiem, że będzie on złożony i użytkowany zgodnie z pisemnymi instrukcjami, które zostały do niego dołączone. Firma Weber może wymagać przedstawienia dowodu zakupu. Z TEGO POWODU NALEŻY ZACHOWAĆ RACHUNEK LUB FAKTURĘ. Niniejsza ograniczona gwarancja obejmuje wyłącznie naprawę i wymianę części, które zostaną uszkodzone w ramach normalnego użytkowania, i jeśli firma Weber potwierdzi ten fakt w toku badań. W przypadku potwierdzenia wystąpienia uszkodzenia i przyjęcia roszczenia gwarancyjnego, firma Weber naprawi lub wymieni uszkodzone części bez dodatkowych opłat. Niniejsza Ograniczona Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń lub problemów w użytkowaniu powstałych wskutek wypadku, nieprawidłowego użytkowania lub traktowania, modyfikacji, nieprawidłowego zastosowania, wandalizmu, niepoprawnego montażu lub niepoprawnej konserwacji lub niestosownego serwisowania, bądź nieprzeprowadzania normalnej, rutynowej konserwacji urządzenia. Niniejsza Ograniczona Gwarancja nie obejmuje uszkodzenia lub zużycia urządzenia spowodowanego działaniem intensywnych warunków pogodowych, takich jak grad, huragan, trzęsienie ziemi lub tornado, bądź odbarwień spowodowanych chemikaliami działającymi bezpośrednio lub występującymi w atmosferze. W ramach tej bądź jakichkolwiek innych gwarancji dorozumianych, firma Weber nie odpowiada za szkody wypadkowe lub następcze.

Ten symbol informuje o niemożności wyrzucania urządzenia wraz z odpadami domowymi. Aby otrzymać informacje dotyczące odpowiednich zasad wyrzucania produktu w Europie, należy odwiedzić stronę www.weber.com®, a następnie skontaktować się z odpowiednim importerem dla danego kraju. Osoby bez połączenia z Internetem powinny skontaktować się ze sprzedawcą i uzyskać od niego nazwę, adres i numer telefonu importera.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

ВНИМАНИЕ! Используя это новое устройство, держите под рукой данное руководство. В нем содержатся пошаговые инструкции по эксплуатации, технические характеристики и важная предупредительная информация.

ОБЗОР

ОБЗОР: БЛОК УПРАВЛЕНИЯ, ВИД СПЕРЕДИ (РИСУНОК 1, СТРАНИЦА 2)
1. MEAT («МЯСО»). Выбор вида мяса.
2. MODE («РЕЖИМ»). Выбор между °C и °F + ручная установка температуры + временное отключение звуковой сигнализации.
3. TASTE («ВКУС»). Выбор степени прожарки.
4. CLEAR («СБРОС»). Сброс ТАЙМЕРА.
5. TIMER («ТАЙМЕР»). Запуск / остановка секундомера и таймера.
6. MIN (+) («МИН (+)»). Установка времени таймера в минутах (+ увеличение конечной температуры).
7. SEC (-) («СЕК (-)»). Установка времени таймера в секундах (+ уменьшение конечной температуры).

ОБЗОР: БЛОКА УПРАВЛЕНИЯ, ВИД СЗАДИ (РИСУНОК 2, СТРАНИЦА 2)
1. POWER/LIGHT («ПИТАНИЕ/ПОДСВЕТКА». Включение/выключение устройства + включение подсветки на 5 секунд.
2. Зажим для крепления к ремню (для ношения монитора на ремне).
3. Отделение для батареек (батарейки не входят в комплект поставки).

ОБЗОР: ЖК-ДИСПЛЕЙ (РИСУНОК 3, СТРАНИЦА 2)
1. Тип мяса: отображается тип мяса, выбранного для приготовления.
2. Индикатор низкого уровня заряда блока управления и передатчика.
3. Степень прожарки: отображается выбранная степень прожарки.
4. Конечная температура: отображается программно-заданная температура приготовления для выбранного типа мяса и температура приготовления, устанавливаемая вручную.
5. Текущая температура: отображается внутренняя температура мяса с наконечника щупа.
6. Время по секундомеру.

ОБЗОР: ДАТЧИК (РИСУНОК 4, СТРАНИЦА 2)
1. Кнопка включения передатчика.
2. Светодиодный индикатор.
3. Корпус блока управления
4. Крышка разъема для щупа
5. Разъем для щупа
6. Отделение для батареек (батарейки не входят в комплект поставки).

ОБЗОР: ЩУП (РИСУНОК 5, СТРАНИЦА 2)
1. Соединительный провод щупа
2. Наконечник щупа

НАЧАЛО РАБОТЫ

УСТАНОВКА БАТАРЕЕК В БЛОК УПРАВЛЕНИЯ (РИСУНОК 6, СТРАНИЦА 3)
1. Отодвиньте, приподнимите, а затем снимите крышку отделения для батареек, расположенного в задней части блока управления.
2. Установите в отделение две батарейки типа AAA (не входят в комплект поставки) с учетом полярности (в соответствии с символами + и -).
3. Установите крышку на место.
Если на ЖК-дисплее отображается RX, батарейки в блоке управления необходимо заменить.

УСТАНОВКА БАТАРЕЕК В ПЕРЕДАТЧИК (РИСУНОК 7, СТРАНИЦА 3)
1. Сдвиньте, приподнимите, а затем снимите крышку отделения для батареек, расположенного в задней части передатчика.
2. Установите в отделение две батарейки типа AAA (не входят в комплект поставки) с учетом полярности (в соответствии с символами + и -).
3. Установите крышку на место.
4. При включении передатчика светодиодный индикатор должен мигнуть 3 раза.
Если на ЖК-дисплее отображается TX, батарейки в передатчике необходимо заменить.

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ МЕЖДУ °C и °F
Для переключения между градусами Цельсия и Фаренгейта нажмите кнопку MODE («РЕЖИМ»).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ВНИМАНИЕ! Щуп – это острый металлический предмет, который сильно нагревается во время приготовления мяса. Будьте осторожны при обращении с ним.

ПРИМЕЧАНИЕ. Располагайте передатчик и блок управления в стороне от прямых солнечных лучей, источников тепла и возгорания. Не оставляйте щуп на варочной поверхности или открытом пламени барбекю. Невыполнение этих требований может привести к повреждению термистора щупа.

1. Аккуратно снимите крышку с разъема для щупа на передатчике, вставьте соединитель щупа в разъем (РИСУНОК 8A, СТРАНИЦА 3), а затем вставьте щуп в мясо. Чтобы крышка не прижимала провод щупа к газовому грилю, пропустите провод через прорезь в боковой части

жарочного шкафа (РИСУНОК 8B СТРАНИЦА 3). При использовании угольного гриля (РИСУНОК 8C, СТРАНИЦА 3) уберите провод щупа подальше от открытого огня, образующегося при горении угольных брикетов.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если щуп не подсоединен к передатчику, вместо текущей температуры будет отображаться LLL или --.-.

2. Чтобы включить блок управления, нажмите и удерживайте кнопку POWER / LIGHT («ПИТАНИЕ/ПОДСВЕТКА») в течение 3 секунд.

3. Чтобы включить передатчик, нажмите и удерживайте кнопку ⏻ в его верхней части. При включении передатчика красный светодиодный индикатор быстро мигнет один раз, а затем еще 2-3 раза. На блоке управления отобразится текущая температура.

4. Чтобы выбрать тип мяса, нажмите кнопку MEAT («МЯСО»). Когда на дисплее блока управления отобразится тип мяса, это будет означать что термометр готов к работе. Каждое нажатие кнопки будет менять изображение в последовательности, показанной на РИСУНКЕ 9, СТРАНИЦА 3.

5. Чтобы выбрать степень прожарки, нажмите кнопку TASTE («ВКУС»).
Доступны следующие степени прожарки мяса: WELL (ХОРОШО ПРОЖАРЕННОЕ)/M WELL (ПОЧТИ ПРОЖАРЕННОЕ)/MEDIUM (СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ)/ M RARE (СЛАБОЙ ПРОЖАРКИ)/ RARE (С КРОВЬЮ)
Соответствующая предварительно заданная температура отображается на блоке управления (Target Temp («Конечная темп.»)).

6. Чтобы вручную задать конечную температуру, выполните следующие действия.
Нажмите и удерживайте кнопку MODE («РЕЖИМ») в течение 3 секунд. Слова Target Temp («Конечная темп.») на дисплее начнут мигать.
Задайте нужную температуру с помощью кнопок MIN (+) («МИН (+)») и SEC (-) («СЕК (-)»)
Чтобы подтвердить введенные значения, нажмите кнопку MODE («РЕЖИМ»).

ПРИМЕЧАНИЕ. При достижении заданной температуры блок управления начнет подавать звуковые сигналы, а надпись Current Temp («Текущая темп.») начнет мигать.
• Чтобы на время отключить звуковую сигнализацию, нажмите кнопку MODE («РЕЖИМ»).
• Чтобы окончательно отключить звуковую сигнализацию, вытащите щуп из мяса.

ПРИМЕЧАНИЕ. Максимальная рабочая температура щупа составляет 380 °C (716 °F). Если температура щупа превысит максимальное отображаемое значение (300 C/572 F), на ЖК-дисплее отобразится "HHH".

ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
• После завершения приготовления достаньте щуп из мяса с помощью прихватки или перчаток.
• Нажмите кнопку POWER / LIGHT («ПИТАНИЕ/ПОДСВЕТКА») на блоке управления и кнопку ⏻ на передатчике и удерживайте нажатыми обе эти кнопки в течение 2 секунд, чтобы отключить оба устройства. Передатчик мигнет 3 раза подряд.
• Отсоедините щуп от передатчика и установите на место крышку разъема.

ОЧИСТКА
Протрите щуп, блок управления и передатчик тканью, смоченной в мягком моющем средстве.

ПРИМЕЧАНИЕ. Не мойте щуп, блок управления или передатчик в посудомоечной машине, не погружайте их в воду или другую жидкость.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАЙМЕРОМ

Таймеры прямого и обратного отсчета работают независимо от датчика температуры.

Чтобы включить таймер прямого отсчета нажмите кнопку TIMER («ТАЙМЕР»), когда на блоке управления отобразится 00:00. Чтобы остановить таймер, нажмите кнопку TIMER («ТАЙМЕР»). Чтобы снова включить таймер после остановки. нажмите кнопку TIMER («ТАЙМЕР»). Чтобы сбросить значение таймера до 00:00, нажмите кнопку TIMER («ТАЙМЕР»), а затем кнопку CLEAR («СБРОС»).

Чтобы включить таймер обратного отсчета, необходимо сначала установить время в минутах и секундах. Установите время в минутах с помощью кнопки MIN («МИН»), а время в секундах — с помощью кнопки SEC («СЕК»). Чтобы включить таймер, нажмите кнопку TIMER («ТАЙМЕР»). Чтобы остановить таймер, нажмите кнопку TIMER («ТАЙМЕР»), а чтобы снова включить его, еще раз нажмите кнопку TIMER («ТАЙМЕР»).
Чтобы сбросить значение таймера, нажмите кнопку TIMER («ТАЙМЕР»), а затем кнопку CLEAR («СБРОС»). Когда обратный отсчет закончится, блок контроля издаст сигнал, а на дисплее отобразится значение в формате МИН:СЕК. Чтобы остановить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

ФОНОВАЯ ПОДСВЕТКА
Чтобы включить подсветку дисплея на 5 секунд, нажмите кнопку POWER / LIGHT («ПИТАНИЕ/ПОДСВЕТКА»).
ПРИМЕЧАНИЕ. Фоновая подсветка включится при нажатии любой кнопки, однако после этого изменятся настройки прибора.

ПЕРЕДАЧА ДАННЫХ
Расположите передатчик на расстоянии не более 60 м (196 футов) от блока управления.
ПРИМЕЧАНИЕ. Во время передачи данных мигает светодиодный индикатор.

ВНИМАНИЕ! Если температура не меняется, передатчик передает значения температуры каждые 30 секунд. Когда температура изменится, передатчик автоматически передаст обновленные данные.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ
Обращайтесь с изделием аккуратно – и оно прослужит вам долгие годы.
Ниже перечислены меры предосторожности.

• Не подвергайте устройство чрезмерному воздействию силы и ударному воздействию, не используйте его в условиях высокой запыленности, температуры или влажности. Это может привести к его поломке, сокращению срока службы электронных компонентов, повреждению батареек или преждевременному износу деталей.
• Размещение устройства на деревянных поверхностях с некоторыми видами покрытий, например, бесцветным лаком, может привести к повреждению этих покрытий. Сведения о том, какие изделия можно располагать на деревянных поверхностях, см. в инструкциях по уходу за мебелью, предоставленных ее изготовителем. Компания Weber-Stephen Products Co. не несет никакой ответственности за какие-либо повреждения деревянных поверхностей, возникшие в результате контакта с данным продуктом.
• Не погружайте устройство в воду. Если вы пролили на него жидкость, сразу протрите его мягкой безворсовой тканью.
• Не используйте для очистки устройства абразивные или коррозионно-активные материалы.
• Не используйте термометр в микроволновых печах и духовых шкафах.
• Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать внутренние детали. Это приведет к аннулированию гарантии на устройство и может вызвать его повреждение. Устройство не содержит детали, обслуживаемые пользователем.
• Используйте только новые батарейки (в соответствии инструкциями по эксплуатации). Не устанавливайте одновременно новые и уже использовавшиеся батарейки.
• Запрещается воспроизводить содержимое настоящего руководства без разрешения изготовителя устройства.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

ПРИМЕЧАНИЕ. Технические характеристики изделия и содержимое данное руководства пользователя могут быть изменены без предварительного уведомления.

ГАРАНТИЯ
Компания Weber-Stephen Products (Weber®) настоящим гарантирует ПЕРВОМУ ПОКУПАТЕЛЮ отсутствие дефектов материалов и изготовления данного цифрового термометра для мяса с даты его приобретения и в следующем порядке: в течение 2 лет при условии монтажа и эксплуатации в соответствии с печатной версией инструкций, прилагаемой к изделию. Компания Weber в праве потребовать от вас подтверждение даты покупки изделия. СЛЕДОВАТЕЛЬНО, ВАМ НЕОБХОДИМО СОХРАНИТЬ ЧЕК ИЛИ СЧЕТ-ФАКТУРУ НА ИЗДЕЛИЕ. Данная Ограниченная Гарантия распространяется только на ремонт или замену тех частей изделия, которые окажутся бракованными при условии нормальной эксплуатации и обслуживания, и проверка которых продемонстрирует наличие дефектов, что будет предоставлено в качестве доказательства компании Weber. Если компания Weber подтвердит наличие дефектов и удовлетворит требование, она примет решение об осуществлении бесплатного ремонта или замене бракованных частей. Данная Ограниченная Гарантия не распространяется на любые сбои или затруднения в эксплуатации, возникшие вследствие аварий, неправильной эксплуатации, внесения изменений в конструкцию изделия, использования изделия не по назначению, актов вандализма, неправильной установки или неправильного обслуживания изделия, или невозможности осуществления нормального и регулярного обслуживания изделия. Данная Ограниченная Гарантия не распространяется также на износ и повреждение изделия вследствие экстремальных погодных условий, таких как град, ураган, землетрясение или торнадо, обесцвечивание изделия вследствие прямого воздействия химических веществ или их присутствия в атмосфере. По условиям данной или любой косвенной гарантии компания Weber не несет ответственности за случайный или последующий ущерб.

Данный символ указывает на то, что изделие запрещено утилизировать с бытовым мусором. Для получения инструкций по правильной утилизации этого изделия в Европе посетите веб-сайт www.weber.com® и свяжитесь с импортером, указанным для вашей страны. В случае отсутствия доступа к сети Интернет, обратитесь к местному торговому представителю, чтобы узнать имя, адрес и телефонный номер импортера.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

POZNÁMKA Při prvních použitích tohoto produktu mějte manuál při sobě. Obsahuje nejen praktický návod krok za krokem, ale i technická upřesnění a varování, která byste měli vzít na vědomí.

PŘEHLED

PŘEHLED: POHLED NA OVLADAČ ZEPŘEDU (OBRÁZEK 1 STRANA 2)
1. MEAT: Zvolte druh masa
2. MODE: Zvolte °C nebo °F + ruční nastavení teploty + dočasně zastavit alarm
3. TASTE: Zvolte stupeň propečení
4. CLEAR: Vynuluje časomíru
5. TIMER: Zapne/vypne stopky a časomíru
6. MIN (+): Zvolte čas v minutách (+ zvyšte požadovanou teplotu)
7. SEC (-) : Zvolte čas ve vteřinách (+ snižte požadovanou teplotu)

PŘEHLED: POHLED NA OVLADAČ ZEZADU (OBRÁZEK 2 STRANA 2)
1. POWER / LIGHT: Zapne / Vypne jednotku + zapne světlo na 5 vteřin
2. Pásková spona – k nošení ovladače na pásku
3. Místo pro baterie (Baterie nejsou součástí)

PŘEHLED: LCD DISPLEJ (OBRÁZEK 3 STRANA 2)
1. Druh masa – Zobrazuje zvolený druh pečeného masa
2. Ukazatel vybité baterie jak pro ovladač, tak pro přijímač
3. Stupeň propečení – Zobrazuje zvolený specifický stupeň propečení
4. Požadovaná teplota – Zobrazuje přeprogramovanou teplotu pečení pro zvolený druh masa a ručně zvolenou teplotu pečení
5. Současná teplota – Zobrazuje teplotu uvnitř masa snímanou špičkou sondy
6. Stopovaný čas

PŘEHLED: PŘIJÍMAČ (OBRÁZEK 4 STRANA 2)
1. Zapne přijímač
2. LED kontrolka
3. Místo pro ovladač
4. Kryt na zdířku pro sondu
5. Zdířka pro sondu
6. Místo pro baterie (Baterie nejsou součástí)

PŘEHLED: SONDA (OBRÁZEK 5 STRANA 2)
1. Kabel k připojení sondy
2. Špička sondy

ZAČÍNÁME

UMÍSTĚNÍ BATERIÍ DO OVLADAČE (OBRÁZEK 6 STRANA 3)
1. Kryt baterií na zadní straně ovladače nejprve posuňte, poté zvedněte a nakonec odstraňte.
2. Vložte dvě baterie AAA podle symbolů polarity (+ a -) (Baterie nejsou součástí).
3. Opět zasuňte kryt.
Pokud na LCD displeji vidíte ikonku RX, vyměňte prosím baterie v ovladači.

UMÍSTĚNÍ BATERIÍ DO PŘIJÍMAČE (OBRÁZEK 7 STRANA 3)
1. Kryt baterií na spodní části přijímače nejprve posuňte, poté zvedněte a nakonec odstraňte.
2. Vložte dvě baterie AAA podle symbolů polarity (+ a -) (Baterie nejsou součástí).
3. Opět zasuňte kryt.
4. LED kontrolka třikrát blikne, je-li vysílač zapnut.
Pokud na LCD displeji vidíte ikonku TX, vyměňte prosím baterie ve vysílači.

VOLBA °C NEBO °F
Zmáčkněte tlačítko MODE pro volbu mezi Celsiovou a Fahrenheitovou stupnicí.

ZACHÁZENÍ PŘI VAŘENÍ

UPOZORNĚNÍ Sonda je vyrobena z kovu a během vaření je velice horká. Při manipulaci s ní dejte pozor.

POZNÁMKA Přijímač a ovladač nevystavujte přímému slunci, žáru či plamenům a neodkládejte sondu přímo na vařící plochu či do přílišné blízkosti plamenů z grilu. Pokud tak učiníte, můžete poškodit termistor uvnitř sondy.

1. Opatrně vyndejte kryt zdířky pro sondu na přijímači, zapojte kabel sondy do zdířky (OBRÁZEK 8A STRANA 3) a zasuňte sondu do masa. Abyste zabránili zkroucení kabelu o víko u plynových grilů, vložte kabel do otvoru na straně vařící soupravy (OBRÁZEK 8B STRANA 3). Při grilování na dřevěném uhlí (OBRÁZEK 8C STRANA 3), veďte kabel sondy mimo žár briket.

POZNÁMKA Pokud není sonda připojena k přijímači, displej současné teploty bude ukazovat "LLL" nebo "--.-".

2. Zmáčkněte a držte tlačítko POWER / LIGHT po dobu 3 vteřin, abyste zapnuli ovladač.

3. Zmáčkněte a držte tlačítko na vrchu přijímače, abyste ho zapnuli. Jakmile je přijímač zapnutý, červené LED světýlko jednou rychle blikne a následují ho 2-3 bliknutí. Současná teplota se zobrazí na displeji ovladače.

4. Zmáčkněte tlačítko MEAT pro volbu druhu masa. Displej ovladače ukazuje zvolený druh masa, teploměr je připravený měřit. Každé zmáčknutí změní druh masa v pořadí, které vidíte naOBRÁZEK 9 STRANA 3.

5. K volbě stupně propečení masa zmáčkněte tlačítko TASTE.
Různé druhy možností jsou: WELL/M WELL/MEDIUM/M RARE/RARE
Přednastavená teplota podle druhu masa a zvoleného stupně propečení se zobrazí na displeji jako „Target Temp"

6. Ruční nastavení požadované teploty:
Zmáčkněte a držte tlačítko MODE tři sekundy, „Target Temp" začne blikat.
Mačkejte tlačítko MIN (+) nebo SEC (-), abyste nastavili teplotu podle svého přání.
Opět zmáčkněte tlačítko MODE pro potvrzení svého výběru.

POZNÁMKA Jakmile je dosaženo vámi zvolené teploty, ovladač začne pípat a kolonka „Current Temp" na displeji začne blikat.
• Pro dočasné zrušení alarmu zmáčkněte tlačítko MODE.
• Pro úplné zrušení alarmu vyndejte sondu z masa.

POZNÁMKA Maximální operační teplota pro sondu je 380°C (716°F). Jakmile teplota sondy přesáhne maximální na displeji zobrazitelnou hodnotu (300°C / 572°F), na obrazovce se objeví „HHH".

PO VAŘENÍ
• Jakmile je jídlo hotové, vyndejte sondu z masa za pomoci kuchyňské chňapky nebo rukavice.
• Zmáčkněte a držte tlačítka POWER / LIGHT na ovladači a ⏻ na přijímači po dobu dvou vteřin a tím je vypněte. Přijímač třikrát za sebou blikne.
• Odpojte sondu od přijímače a zakryjte zdířku krytem.

ČIŠTĚNÍ
Očistěte sondu, ovladač a přijímač. Otřete je vlhkým hadrem s jemným čistícím prostředkem.

POZNÁMKA Nemyjte sondu, ovladač či přijímač v myčce a při mytí je nepotápějte do vody či jiné tekutiny.

ZACHÁZENÍ S ČASOMÍROU

Dopočítávací a odpočítávací časomíra pracuje nezávisle na teplotním senzoru.

K zapnutí dopočítávání zmáčkněte tlačítko TIMER, jakmile je na displeji ovladače 00:00. Časomíru zastavíte zmáčknutím tlačítka TIMER. Po zastavení časomíru znovu zapnete tlačítkem TIMER. K vynulování zmáčkněte tlačítko TIMER a následně tlačítko CLEAR.

K zapnutí odpočítávání nejprve nastavte minuty a vteřiny. Zmáčkněte tlačítko MIN k nastavení minut a tlačítko SEC pro nastavení vteřin. Zmáčkněte tlačítko TIMER pro začátek odpočítávání. Odpočítávání zastavíte zmáčknutím tlačítka TIMER a k opětovnému zapnutí zmáčkněte tlačítko TIMER znovu.
K vynulování zmáčkněte tlačítko TIMER a následně tlačítko CLEAR. Jakmile odpočítávání skončí, ovladač pípne a na displeji se objeví MIN:SEC. Stiskněte jakékoliv tlačítko pro zastavení alarmu.

ZADNÍ SVĚTLO
Stiskněte tlačítko POWER / LIGHT pro rozsvícení displeje na 5 vteřin.
POZNÁMKA Zadní světlo se zapne po zmáčknutí jakéhokoliv tlačítka, ale změní se i nastavení.

PŘENÁŠENÍ DAT PŘIJÍMAČEM
Umístěte přijímač do 60 m (196 stop) od ovladače.

POZNÁMKA LED kontrolka během přenosu dat bliká.

DŮLEŽITÉ: Přijímač bude přenášet teplotu každých 30 vteřin, pokud se teplota nezmění. Jakmile se teplota změní, přijímač ji aktualizuje automaticky.

OPATŘENÍ
Tento produkt je navržen tak, aby Vám roky sloužil k Vaší spokojenosti, pokud s ním budete zacházet opatrně.
Zde je několik opatření:

• Nevystavujte jednotku přílišné síle, nárazům, prachu, teplotě nebo vlhkosti. Mohly by způsobit poruchu, kratší životnost elektroniky, poničení baterií nebo poškození dílů.
• Umístěním tohoto produktu na dřevěné povrchy riskujete poničení jejich laku. Zeptejte se u výrobce nábytku na informace ohledně předmětů, které mohou na tento nábytek být bezpečně umístěny. Weber-Stepher Products Co. není zodpovědný za jakékoliv poškození dřevěných povrchů tímto produktem.
• Nepotápějte jednotku do vody. Pokud ji polijete tekutinou, neodkladně ji osušte jemným nepouštícím hadříkem.
• Jednotku nečistěte drsnými či leptavými materiály.
• Teploměr nepoužívejte pro mikrovlnnou troubu nebo normální troubu.
• Nemanipulujte s vnitřními komponenty jednotky. Pokud tak učiníte, zrušíte tím záruku na jednotku a můžete způsobit zbytečnou škodu. Jednotka neobsahuje díly opravitelné uživatelem.

• Používejte jen nabité baterie podle instrukcí pro uživatele. Nekombinujte nové baterie se starými.
• Obsah tohoto manuálu nesmí být reprodukován bez souhlasu výrobce.

SPECIFIKACE

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

POZNÁMKA Technické specifikace tohoto produktu a obsah uživatelského manuálu se mohou změnit bez předchozího upozornění.

ZÁRUKA
Weber-Stepher Products Co., (Weber®) tímto zaručuje původnímu kupci tohoto digitálního teploměru na maso, že bude bez poruch materiálních a bez poruch ve zpracování od data zakoupení po následující dobu: 2 roky, pokud je sestaven a používán v souladu s dodávaným návodem. Společnost Weber může vyžadovat přiměřený doklad o datu nákupu. PROTO SI ÚČTENKU NEBO FAKTURU PONECHEJTE.
Tato omezená záruka je omezena na opravu nebo výměnu součástí, které se porouchají při běžném používání a údržbě, a které se po přezkoumání společností Weber prokážou jako vadné. Pokud společnost Weber potvrdí závadu a uzná nárok, může se rozhodnout k bezplatné opravě nebo výměně vadných částí. Tato omezená záruka se nevztahuje na žádné poruchy nebo provozní problémy v důsledku nehody, chybného použití, změny, nesprávné aplikace, vandalismu, nesprávné instalace nebo údržby nebo neprovádění normální a běžné údržby. Poškození či zničení z důvodu extrémního počasí, jako jsou kroupy, hurikány, zemětřesení nebo tornáda a ztráta barvy z důvodu vystavení chemickým látkám, ať už přímo či z atmosféry, není hrazeno na základě této omezené záruky. Společnost Weber neodpovídá za žádné předpokládané záruky nebo náhodné či následné škody.

Tento symbol označuje, že výrobek nelze vyhazovat s komunálním odpadem. Pokyny týkající se správné likvidace tohoto výrobku v Evropě jsou uvedeny na www.weber.com®. Kontaktujte dovozce uvedeného pro vaši zemi. Pokud nemáte přístup k internetu, obraťte se na svého prodejce a zeptejte se na jméno, adresu a telefonní číslo dovozce.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

POZNÁMKA Nechajte si túto príručku po ruke, keď používate toto zariadenie. Obsahuje podrobné inštrukcie, technické spresnenia aj varovania, o ktorých by ste mali vedieť.

PREHĽAD

PREHĽAD: POHĽAD NA MONITOR SPREDU (OBRÁZOK 1 STRANA 2)
1. MEAT: Zvoľte druh mäsa
2. MODE: Zvoľte °C alebo °F + nastavte ručne teplotu + dočasne zastavte alarm
3. TASTE: Zvoľte stupeň prepečenia
4. CLEAR: Vynulujte časovač
5. TIMER: Zapnite/vypnite stopky a časovač
6. MIN (+): Zvoľte počet minút v časovači (+zvýšte požadovanú teplotu)
7. SEC (-): Zvoľte počet sekúnd v časovači (+ znížte požadovanú teplotu)

PREHĽAD: POHĽAD NA MONITOR SPREDU (OBRÁZOK 2 STRANA 2)
1. POWER / LIGHT: Zapnite/vypnite zariadenie + zasvieťte na 5 sekúnd
2. Spona na opasok – monitor možno pripnúť na opasok
3. Priestor na batériu (Neobsahuje batérie)

PREHĽAD: LCD OBRAZOVKA (OBRÁZOK 3 STRANA 2)
1. Druh mäsa - Zobrazí zvolený druh mäsa
2. Kontrolka slabej batérie monitora aj vysielača
3. Stupeň prepečenia - Zobrazí konkrétny zvolený stupeň prepečenosti
4. Požadovaná teplota - Zobrazí prednastavenú teplotu varenia pre konkrétny druh mäsa a ručne nastavenú teplotu varenia
5. Aktuálna teplota - Zobrazí vnútornú teplotu mäsa zo špičky snímača
6. Čas na stopkách

PREHĽAD: VYSIELAČ (OBRÁZOK 4 STRANA 2)
1. ⏻ Zapnite vysielač
2. Svetelná kontrolka
3. Umiestnenie monitora
4. Kryt na port snímača
5. Port snímača
6. Priestor na batériu (Neobsahuje batérie)

PREHĽAD: SNÍMAČ (OBRÁZOK 5 STRANA 2)
1. Pripájací kábel snímača
2. Špička snímača

ZAČÍNAME

INŠTALÁCIA BATÉRIE DO MONITORA (OBRÁZOK 6 STRANA 3)
1. Zosuňte, zdvihnite a odoberte kryt priehradky na zadnej časti monitora.
2. Vložte dve AAA batérie do priehradky podľa označenia pólov symbolmi + a -
3. Znova založte kryt.
Ak LCD obrazovka ukazuje RX, vymeňte batérie monitora.

INŠTALÁCIA BATÉRIE DO VYSIELAČA (OBRÁZOK 7 STRANA 3)
1. Naspodku vysielača posuňte a odoberte kryt priestoru na batérie.
2. Vložte dve AAA batérie do priestoru podľa označenia symbolmi + a -.(Neobsahuje batérie)
3. Znova založte kryt.
4. Svetelná kontrolka zabliká trikrát pokiaľ je vysielač zapnutý.
Ak LCD obrazovka ukazuje TX, vymeňte batérie vysielača.

VYBRAŤ °C ALEBO °F
Vyberte medzi stupňami Celsia a Fahrenheita stlačením MODE tlačidla.

ÚKON – VARENIE

UPOZORNENIE Snímač je ostrý kovový predmet a počas varenia jeho teplota stúpa. Pri manipulácii buďte opatrní.

POZNÁMKA Umiestňujte vysielač a obrazovku mimo priameho slnečného svetla a mimo tepla alebo plameňov a nenechávajte snímač na varnej ploche alebo v otvorenom ohni grilu. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k poškodeniu termistora vo vnútri snímača.

1. Opatrne vyberte kryt na port snímača na vysielači, zapojte snímač do portu (OBRÁZOK 8A STRANA 3) a vsuňte snímač do mäsa. Prevlečte kábel snímača drážkou na boku plynového grilu, aby ste predišli jeho privretiu vekom grilu.(OBRÁZOK 8B STRANA 3). Pri grilovaní na drevenom uhlí (OBRÁZOK 8C STRANA 3), nasmerujte kábel snímača mimo priameho tepla sálajúceho z uhlia.

POZNÁMKAAK nie je snímač zapojený do vysielača, aktuálna teplota sa zobrazí ako "LLL" alebo "--.-".

2. Zapnite monitor stlačením a podržaním tlačidla POWER / LIGHT 3 sekundy.

3. Zapnite vysielač stlačením a podržaním ⏻ tlačidla na vrchnej strane vysielača. Ak je vysielač zapnutý, jeho červená kontrolka blikne rýchlo jedenkrát a potom ešte 2-3 krát. Aktuálna teplota bude zobrazená na monitore.

4. Vyberte druh mäsa stlačením tlačidla MEAT. Na monitore sa zobrazí druh mäsa a teplomer je pripravený na meranie. Každým stlačením tlačidla sa obrazovka zmení podľa poradia zobrazeného na OBRÁZOK 9 STRANA 3.

5. Stupeň prepečenia mäsa vyberiete stlačením tlačidla TASTE.
Možnosti sú WELL/M WELL/MEDIUM/M RARE/RARE Prednastavená teplota sa na monitore zobrazí ako "Target Temp (Požadovaná teplota)".

6. Pre manuálny výber požadovanej teploty:
Stlačte a podržte tlačidlo MODE 3 sekundy, "Target Temp (Požadovaná teplota)" začne blikať.
Stlačte tlačidlá MIN (+) alebo SEC (-) pre požadovanú teplotu.
Stlačte tlačidlo MODE pre potvrdenie nastavenia.

POZNÁMKA Pri dosiahnutí požadovanej teploty začne monitor pípať a rozbliká sa nápis "Current Temp (Požadovaná teplota)".
• Pre dočasné zastavenie alarmu stlačte tlačidlo MODE.
• Pre úplné zastavenie alarmu vytiahnite snímač z mäsa.

POZNÁMKA Najvyššia výkonná teplota snímača je 380°C (716°F). Ak teplota snímača presiahne najvyššiu možnú zobrazovanú teplotu (300°C / 572°F) na LCD obrazovke sa zobrazí "HHH".

PO VARENÍ
• Po dokončení varenia vytiahnite snímač z mäsa pomocou chňapiek alebo rukavíc.
• Stlačte a podržte POWER / LIGHT na monitore a ⏻ na vysielači na 2 sekundy pre ich vypnutie. Vysielač 3 krát zabliká.
• Odpojte snímač od vysielača a zakryte port krytom.

ČISTENIE
Snímač, monitor a vysielač utrite vlhkou handričkou a vyčistite neagresívnym saponátom.

POZNÁMKA Snímač, monitor ani vysielač nečistite v umývačke riadov, ani ich neponárajte do vody či inej tekutiny.

OVLÁDANIE ČASOVAČA

Pripočítavací a odpočítavací časovač fungujú nezávisle od teplotného senzoru.

Pripočítavací časovač zapnete stlačením tlačidla TIMER keď je na monitore zobrazené 00:00. Časovač vypnete stlačením tlačidla TIMER. Časovač po jeho zastavení opätovne spustíte stlačením tlačidla TIMER. Časovač vynulujete stlačením tlačidla TIMER a následne tlačidla CLEAR.

Odpočítavací časovač sa zapína nastavením minút a sekúnd. Pre nastavenie minút stlačte tlačidlo MIN a pre nastavenie sekúnd stlačte tlačidlo SEC. Odštartujte odpočítavanie stlačením tlačidla TIMER. Odpočítavanie zastavíte stlačením tlačidla TIMER a opätovne spustíte stlačením TIMER.
Časovač vynulujete stlačením tlačidla TIMER a následne tlačidla CLEAR. Po skončení odpočítavania začne monitor pípať a na obrazovke bude blikať nápis MIN:SEC. Alarm zastavíte stlačením ľubovoľného tlačidla.

PODSVIETENIE
Stlačením tlačidla POWER/LIGHT aktivujete podsvietenie obrazovky na 5 sekúnd.
POZNÁMKA Podsvietenie sa zapne stlačením akéhokoľvek tlačidla, ale zároveň sa zmenia nastavenia.

PRENOS DÁT Z VYSIELAČA
Umiestnite vysielač do vzdialenosti 60 m (196 palcov) od monitora.

POZNÁMKA Svetelná kontrolka počas vysielania bliká.

DÔLEŽITÉ: V prípade, že sa teplota nemení, vysielač vysiela teplotu každých 30 sekúnd. Zmena teploty sa na vysielači obnoví automaticky.

OPATRENIA
Zaobchádzajte s týmto zariadením opatrne a bude spoľahlivo fungovať celé roky.
Niekoľko opatrení:

• Nevystavujte zariadenie prehnanému tlaku, nárazu, prachu, teplote alebo vlhkosti, ktoré môžu viesť ku chybnej funkčnosti, krátkej životnosti, poškodeniu batérie alebo opotrebovaniu dielov.
• Umiestnenie tohto zariadenia na drevené povrchy natreté priehľadným lakom môže spôsobiť poškodenie laku. Poraďte sa s výrobcom svojho nábytku, ako sa oň starať a ktoré predmety je naň vhodné a nevhodné umiestňovať. Weber-Stephen Products Co.Nie je zodpovedný za žiadne škody na drevených povrchoch, ktoré nastanú kontaktom s týmto zariadením.
• Nevkladajte zariadenie do vody V prípade, že dôjde ku kontaktu zariadenia s vodou, okamžite ho vysušte jemnou handričkou.
• Nečistite zariadenie drsnými alebo leptavými materiálmi.
• Teplomer nepoužívajte v mikrovlnej rúre alebo rúre.
• Nemanipulujte s vnútornými súčiastkami zariadenia. Takáto manipulácia môže zrušiť platnosť záručnej lehoty zariadenia a môže spôsobiť nepotrebné škody. Zariadenie

• Používajte iba nepoužité batérie podľa vyššie uvedených inštrukcií. Nekombinujte použité a nepoužité batérie.
• Obsah tejto príručky nemôže byť kopírovaný bez súhlasu výrobcu.

SPRESNENIA

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

POZNÁMKA Technické spresnenia pre toto zariadenie a obsah užívateľskej príručky môžu byť pozmenené bez upozornenia.

ZÁRUKA
Weber-Stephen Products Co., (Weber®)zároveň zaručuje PÔVODNÉHO NÁKUPCU tohto digitálneho teplomeru na mäso, že bude bez poruchy materiálu a spracovania od dátumu nákupu nasledovne: 2 roky, ak bol zložený a používa sa v súlade s priloženými vytlačenými pokynmi. Spoločnosť Weber môže požadovať primeraný dôkaz dátumu kúpy. MALI BY STE SI PRETO USCHOVAŤ SVOJ PRÍJMOVÝ DOKLAD ALEBO FAKTÚRU. Táto obmedzená záruka sa vzťahuje len na opravu alebo výmenu dielov, ktoré sa pri bežnom používaní a údržbe ukážu ako kazové a ktoré pri preskúmaní vykážu k spokojnosti spoločnosti Weber, že sú kazové. Ak spoločnosť Weber kaz potvrdí a schváli reklamáciu, rozhodne sa, či tieto diely zdarma opraví alebo nahradí. Táto obmedzená záruka sa netýka porúch alebo prevádzkových problémov, ktoré sú spôsobené nehodou, nesprávnym použitím, úpravami, chybnou manipuláciou, vandalizmom, nesprávnym nainštalovaním alebo nevhodnou údržbou alebo servisom, či v prípade nedodržania bežnej a rutinnej údržby. Opotrebovanie alebo porucha spôsobená drsnými podmienkami počasia ako sú krupobitie, hurikány, zemetrasenia alebo tornáda, vyblednutie spôsobené vystavením chemikáliám buď priamo alebo nepriamo, nie je pokryté touto zárukou. Spoločnosť Weber podľa tejto ani inej implicitnej záruky nenesie zodpovednosť za náhodné alebo následné škody.

Tento symbol znamená, že produkt nemožno vyhodiť do domáceho odpadu. Prosím, navštívte stránku www.weber.com®, kde nájdete inštrukcie týkajúce sa správneho vyradenia tohto produktu v Európe a kontaktujte dovozcu uvedeného pre vašu krajinu. Ak nemáte prístup k internetu, kontaktujte svojho predajcu, ktorý vám povie názov, adresu a telefónne číslo dovozcu.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

FIGYELEM! Tartsa a keze ügyében ezt a kézikönyvet, amikor használja ezt az új terméket. Ez olyan gyakorlati, lépésenkénti útmutatókat és műszaki adatokat, valamint figyelmeztetéseket tartalmaz, amelyeket tudnia kell.

ÁTTEKINTÉS

ÁTTEKINTÉS: MONITOR ELŐLNÉZET (1. ILLUSZTRÁCIÓ 2. OLDAL)
1. MEAT (HÚS): A húsfajta kiválasztása
2. MODE (MÓD): Válassza ki a °C vagy a °F egységet + állítsa be a hőmérsékletet kézzel + állítsa le a riasztást átmenetileg
3. TASTE (ÁTSÜTÉS): Az átsütöttség mértéke
4. CLEAR (TÖRLÉS): A TIMER (IDŐZÍTŐ) alaphelyzetbe áll
5. TIMER (IDŐZÍTŐ): A stopper és az időzítő indítása / leállítása
6. MIN (+): A percek beállítása az időzítéshez (+ növeli a célhőmérsékletet)
7. SEC (-) : A másodpercek beállítása az időzítéshez (+ csökkenti a célhőmérsékletet)

ÁTTEKINTÉS: MONITOR HÁTULNÉZET (2. ILLUSZTRÁCIÓ 2. OLDAL)
1. POWER / LIGHT (FŐKAPCSOLÓ / VILÁGÍTÁS): A készülék be- és kikapcsolása + a világítás bekapcsolása 5 másodpercre.
2. Övcsipesz - a monitor övhöz csatolására
3. Elemrekesz (az elemek külön kaphatók)

ÁTTEKINTÉS: LCD KIJELZŐ (3. ILLUSZTRÁCIÓ 2. OLDAL)
1. Húsfajta - Kijelzi a sütésre kiválasztott húsfajtát
2. Elemlemerülés-jelző a monitorhoz és a távadóhoz.
3. Átsütési fok - Kijelez egy bizonyos, kiválasztott átsütési szintet.
4. Target temp (Célhőmérséklet) - Kijelzi a húsfajtához előre beprogramozott sütési hőmérsékletet és a kézzel beállított sütési hőmérsékleteket.
5. Current temp (Pillanatnyi hőmérséklet) - Kijelzi a szonda csúcsánál mért belső húshőmérsékletet
6. Stopper idő

ÁTTEKINTÉS: TÁVADÓ (4. ILLUSZTRÁCIÓ 2. OLDAL)
1. ⏻ Bekapcsolja a távadót
2. LED kijelző
3. Monitorház
4. Szonda aljzatfedél
5. Szonda aljzat
6. Elemrekesz (az elemek külön kaphatók)

ÁTTEKINTÉS: SZONDA (5. ILLUSZTRÁCIÓ 2. OLDAL)
1. Szonda csatlakozózsinór
2. Szondacsúcs

ELSŐ LÉPÉSEK

AZ ELEMEK BEHELYEZÉSE A MONITORBA (6. ILLUSZTRÁCIÓ 3. OLDAL)
1. Csúsztassa el, majd emelje fel és vegye le a monitor hátoldalán található elemtartó fedelét.
2. Helyezzen be két AAA méretű elemet az elemtartóba, a polaritásjelölésnek (+ és -) megfelelően (az elemek külön kaphatók).
3. Helyezze vissza a fedelet.
Ha az LCD képernyőn ez látható RX, akkor cserélje ki a monitor elemeit.

AZ ELEMEK BEHELYEZÉSE A TÁVADÓBA (7. ILLUSZTRÁCIÓ 3. OLDAL)
1. Csúsztassa el, majd emelje fel és vegye le a távadó alján található elemtartó fedelét.
2. Helyezzen be két AAA méretű elemet az elemtartóba, a polaritásjelölésnek (+ és -) megfelelően (az elemek külön kaphatók).
3. Helyezze vissza a fedelet.
4. A LED kijelző 3-szor villan, ezzel jelzi, hogy a távadó aktív.
Ha az LCD-n ez látható TX, akkor cserélje ki a távadó elemeit.

A °C vagy a °F kiválasztása
A MODE (MÓD) gomb megnyomásával kapcsolhat át Celsius és Fahrenheit között.

MŰVELET - SÜTÉS

FIGYELMEZTETÉS! A szonda egy hegyes fémtárgy, amely sütés közben átforrósodhat. Kezelje óvatosan.

MEGJEGYZÉS! Tartsa olyan helyen a távadót és a monitort, ahol nem érheti közvetlen napsugárzás, meleg vagy lángok, és ne fektesse a szondát a sütőfelületre vagy a grill nyílt lángja fölé. Ellenkező esetben a szondában belül elhelyezett termisztor megsérülhet.

1. Húzza ki óvatosan a távadón található szonda aljzatfedelét, csatlakoztassa a szonda dugóját az aljzatba (8A. ILLUSZTRÁCIÓ 3. OLDAL), majd szúrja a húsba a szondát. Azért, hogy gázgrilleknél a fedél miatt ne kunkorodjon a szonda vezetéke, a sütőedény oldalán elhelyezett nyíláson keresztül vezesse a zsinórt (8B. ILLUSZTRÁCIÓ 3. OLDAL). A faszenes grillek esetében (8C. ILLUSZTRÁCIÓ 3. OLDAL), vezesse úgy a szonda vezetékét, hogy azt ne érje közvetlenül a faszénbrikettek hője.

MEGJEGYZÉS! Ha a szonda nincs csatlakoztatva a távadóhoz, a pillanatnyi hőmérséklet kijelzése "LLL" vagy "--.-" lesz.

2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a POWER / LIGHT (FŐKAPCSOLÓ / VILÁGÍTÁS) gombot 3 másodpercig, ezzel bekapcsolja a monitort.

3. Nyomja meg és tartsa megnyomva a távadó tetején elhelyezett ◎ gombot, ezzel bekapcsolja a távadót. Ha a távadó bekapcsolása megtörtént, a távadón egy vörös LED fog egyszer röviden felvillanni, amelyet további 2-3 villanás követ. A pillanatnyi hőmérséklet megjelenik a monitoron.

4. A MEAT (HÚS) gomb megnyomásával válassza ki a húsfajtát. A monitor kijelzi a húsfajtát, a hőmérő mérésre kész. Minden egyes megnyomás hatására változik a kijelzés az alább látható sorrendben 9. ILLUSZTRÁCIÓ 3. OLDAL.

5. A hús átsütöttségének kiválasztásához nyomja meg a TASTE (ÁTSÜTÉS) gombot.
A különféle átsütöttségi szintek: WELL / M WELL / MEDIUM / M RARE / RARE (JÓL / MÉRSÉKELTEN JÓL / KÖZEPESEN / MÉRSÉKELTEN NYERSRE / ANGOLOSAN ÁTSÜTVE)
Az ezekhez tartozó előre beállított hőmérséklet a monitoron "Target Temp" (Cél-hőmérséklet)-ként látható.

6. A célhőmérséklet kézi beállításához:
Nyomja meg és tartsa megnyomva a MODE (MÓD) gombot 3 másodperci, hogy a "Target Temp" (Célhőmérséklet) villogni kezdje.
A MIN (+) vagy a SEC (-) gomb megnyomásával válassza ki a kívánt hőmérsékletet.
A MODE (MÓD) gomb megnyomásával nyugtázza a beállítást.

MEGJEGYZÉS! A kívánt hőmérséklet elérésekor a monitor csipogni kezd és a "Current Temp" (Pillanatnyi hőmérséklet) villog.
• A riasztás időleges kikapcsolásához nyomja meg a MODE (MÓD) gombot.
• A riasztás teljes kikapcsolásához, húzza ki a szondát a húsból.

MEGJEGYZÉS! A szonda maximális üzemi hőmérséklete 380°C (716°F). Ha a szonda hőmérséklete meghaladja a maximális kijelzési hőmérsékletet (300°C / 572°F) az LCD ezt jelzi ki: "HHH".

SÜTÉS UTÁN
• A sütés befejezése után fogókesztyűvel vagy kesztyűvel fogva húzza ki a húsból a szondát.
• Nyomja meg és tartsa megnyomva a POWER / LIGHT (FŐKAPCSOLÓ / VILÁGÍTÁS) gombot a monitoron és a ◎ távadón mintegy 2 másodpercig. Ezzel kikapcsolja az eszközöket. A távadó 3-szor egymás után folyamatosan villan.
• Válassza szét a szondát és a távadót és helyezze vissza az aljzatfedelet.

TISZTÍTÁS
Tisztítsa meg a szondát, a monitort és a távadót úgy, hogy letörli őket egy enyhe tisztítószerrel megnedvesített ruhával.

MEGJEGYZÉS! Ne tisztítsa mosogatógépben a szondát, a monitort és a távadót és ne merítse azokat vízbe vagy más folyadékba.

AZ IDŐZÍTŐ HASZNÁLATA

Az időzítő előre- és visszaszámlálása a hőmérséklet-érzékelőtől függetlenül működik.

Az időzítő előreszámlálásának elindításához nyomja meg a TIMER (IDŐZÍTŐ) gombot, amikor a 00:00 látható a monitoron. • Az időzítő kikapcsolásához nyomja meg a TIMER (IDŐZÍTŐ) gombot. A megállás utáni újraindításhoz nyomja meg a TIMER (IDŐZÍTŐ) gombot. A 00:00 visszaállításához nyomja meg a TIMER (IDŐZÍTŐ) majd ezt követően a CLEAR (TÖRLÉS) gombot.

A visszaszámlálás elindításhoz először állítsa be a percet és a másodpercet. A MIN gomb megnyomásával állítsa be a perceket, majd a SEC gomb megnyomásával a másodperceket. A TIMER (IDŐZÍTŐ) gomb megnyomásával indítsa el a visszaszámlálást. A visszaszámlálás leállításához nyomja meg a TIMER (IDŐZÍTŐ) gombot, majd az újraindításhoz nyomja meg ismét a TIMER (IDŐZÍTŐ) gombot.
Az alaphelyzet beállításához nyomja meg a TIMER (IDŐZÍTŐ) majd ezt követően a CLEAR (TÖRLÉS) gombot. A visszaszámlálás befejezése után a monitor csipog és a MIN:SEC villog a képernyőn. A riasztás leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

HÁTTÉRVILÁGÍTÁS
A POWER / LIGHT (FŐKAPCSOLÓ / VILÁGÍTÁS) gomb megnyomásával 5 másodpercre bekapcsol a képernyő-világítás.
MEGJEGYZÉS! A háttérvilágítás bármelyik gomb megnyomásakor bekapcsol, de ekkor a beállítások is változnak.

A TÁVADÓ ADATÁTVITELE
A távadót a monitortól 60 m távolságon belül helyezze el.

MEGJEGYZÉS! A LED kijelző villog adatátvitel közben.

FONTOS: A távadó 30 másodpercenként küld hőmérsékletadatot, ha a hőmérséklet nem változik. Ha a hőmérséklet változik, a távadó adatai automatikusan frissülnek.

ÓVINTÉZKEDÉSEK
Ezt a terméket úgy terveztük meg, hogy éveken át megelégedéssel használhassa, ha gondosan kezeli.
Néhány óvintézkedés:

• Ne tegye ki a készüléket olyan túl nagy erőhatásnak, rázkódásnak, por, hőmérséklet vagy páratartalom hatásának, mert ezek meghibásodást, vagy rövidebb elektromos élettartamot okozhatnak, illetve az elemék sérülését vagy az alkatrészek meghibásodását eredményezhetik.
• Ha ezt a terméket bizonyos fajta kikészítéssel ellátott felületeken helyezi el, például csupasz lakkozott felület, akkor a kikészítés megsérülhet. A bútordarab gyártójának gondozási útmutatójában olvassa el, milyen tárgyakat lehet biztonsággal a felületre helyezni. A Weber-Stephen Products Co. a felületekben okozott semmilyen olyan kárért nem felel, amelyik a jelen termékkel való kapcsolat miatt keletkezik.
• Ne merítse vízbe a készüléket. Ha folyadék fröccsen rá, azonnal törölje szárazra egy puha, nem szöszölő ruhával.
• Ne tisztítsa a készüléket csiszoló vagy korrodáló anyagokkal.
• Ne használja a hőmérőt mikrohullámú sütőben vagy sütőben.
• Ne módosítsa a készülék belső alkotórészeit. Ellenkező esetben a készülék garanciája érvénytelenné válik, és szükségtelen károsodás érheti a készüléket. A készülék nem tartalmaz javítható alkatrészeket.
• Csak új elemeket használjon, ahogyan ezt a felhasználói útmutató előírja. Ne használjon vegyesen régi és új elemeket.
• A jelen kézikönyv a tartalma nem másolható a gyártó engedélye nélkül.

MŰSZAKI ADATOK

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

MEGJEGYZÉS! A jelen termék műszaki adatai és a felhasználói útmutató tartalma külön értesítés nélkül is változhatnak.

GARANCIA
A Weber-Stephen Products Co., (Weber®) ezennel szavatolja a jelen digitális húshőmérő EREDETI VÁSÁRLÓJÁNAK, hogy a termék anyaghibától és kivitelezési hibától mentes a vásárlás dátumától számítva: 2 évig, ha a mellé adott nyomtatott útmutatónak megfelelően szerelik össze és használják. A Weber cég elvárhatja a vásárlás napjának ésszerű bizonyítását, EZÉRT KÉRJÜK, HOGY ŐRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSRÓL SZÓLÓ NYUGTÁT VAGY SZÁMLÁT.
A Jelen Korlátozott Garancia olyan alkatrészek javítására vagy cseréjére vonatkozik, amelyek normál használat és karbantartás mellett, a Weber cég számára is elfogadható vizsgálat által kimutatva bizonyulnak hibásnak. Ha a Weber cég is megerősíti a hibát és elfogadja az igényt, a Weber cég dönti el, hogy ingyenesen kijavítja, vagy kicseréli az ilyen alkatrészeket.
A Jelen Korlátozott Garancia nem vonatkozik olyan hibára vagy használati nehézségre, amely baleset, durva bánásmód, helytelen használat, módosítás, helytelen alkalmazás, vandalizmus, nem megfelelő összeállítás, helytelen karbantartás vagy javítás, illetve a normál és rutinszerű karbantartás hiánya miatt következik be. A zord időjárás, úgy mint jégeső, hurrikán, földrengés, tornádó miatt bekövetkező értékcsökkenésre vagy sérülésre, továbbá vegyszerek közvetlenül vagy levegőn keresztül történő hatása miatti elszíneződésre a Jelen Korlátozott Garancia nem vonatkozik. A Weber cég járulékos vagy közvetett károkért nem felelős sem a jelen jótállás sem bármilyen más kellékszavatosság alapján.

Ez a jel arra utal, hogy a terméket nem szabad a háztartási hulladékban elhelyezni. A jelen terméknek a hulladékban történő elhelyezésére vonatkozó Európában érvényes utasítások megtekintéséhez látogasson el a www.weber.com® honlapra és vegye fel a kapcsolatot az ön országában az importőrrel. Ha nincs internet hozzáférése, kérdezze meg a forgalmazótól az importőr nevét, címét és telefonszámát.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

NOTĂ Păstrați acest manual la îndemână în timp ce utilizați produsul nou. El conține instrucțiuni practice pas cu pas, precum și specificații tehnice și avertizări pe care trebuie să le cunoașteți.

PREZENTARE

PREZENTARE: MONITORUL VĂZUT DIN FAȚĂ (FIGURA 1 PAGINA 2)
1. MEAT Selectarea tipului de carne
2. MODE: Selectare °C sau °F + setarea manuală a temperaturii + oprirea temporară a alarmei
3. TASTE: Selectarea gradului de coacere
4. CLEAR: Resetare TEMPORIZATOR
5. TIMER: Pornirea/oprirea cronometrului și temporizatorului
6. MIN (+): Selectarea minutelor pentru temporizator (+ mărirea temperaturii țintă)
7. SEC (-) : Selectarea secundelor pentru temporizator (+ micșorarea temperaturii țintă)

PREZENTARE: MONITORUL VĂZUT DIN SPATE (FIGURA 2 PAGINA 2)
1. POWER/LIGHT: Activarea/dezactivarea unității + aprinderea luminii timp de 5 secunde
2. Agrafă pentru curea - pentru a purta monitorul pe cureaua dvs.
3. Compartiment pentru baterii (bateriile nu sunt incluse)

PREZENTARE: ECRAN LCD (FIGURA 3 PAGINA 2)
1. Tip de carne - Afișează tipul de carne selectat pentru gătit
2. Indicator de baterie descărcată pentru monitor și emițător
3. Grad de coacere - Afișează gradul de coacere specific selectat
4. Temperatura țintă - Afișează temperatura preprogramată pentru coacerea tipului de carne și se setează manual temperaturile de coacere
5. Temperatura curentă - Afișează temperatura din interiorul cărnii la vârful sondei
6. Timpul de pe cronometru

PREZENTARE: EMIȚĂTOR (FIGURA 4 PAGINA 2)
1. Activarea emițătorului
2. Indicator LED
3. Carcasa monitorului
4. Capacul prizei sondei
5. Priza sondei
6. Compartiment pentru baterii (bateriile nu sunt incluse)

PREZENTARE: SONDA FIGURA 5 PAGINA 2)
1. Cablul de conectare a sondei
2. Vârful sondei

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

INSTALAREA BATERIILOR ÎN MONITOR (FIGURA 6 PAGINA 3)
1. Glisați și ridicați pentru a scoate capacul compartimentului pentru baterii din spatele monitorului.
2. Puneți două baterii AAA în compartiment respectând indicațiile simbolurilor de polaritate (+ și -) (Bateriile nu sunt incluse).
3. Puneți la loc capacul.
Dacă ecranul LCD afișează RX, înlocuiți bateriile monitorului.

INSTALAREA BATERIILOR ÎN EMIȚĂTOR (FIGURA 7 PAGINA 3)
1. Glisați și ridicați pentru a scoate capacul compartimentului pentru baterii de pe fundul emițătorului
2. Puneți două baterii AAA în compartiment respectând indicațiile simbolurilor de polaritate (+ și -) (Bateriile nu sunt incluse).
3. Puneți la loc capacul.
4. Indicatorul LED va clipi de 3 ori pentru a indica activarea emițătorului.
Dacă ecranul LCD afișează TX, înlocuiți bateriile emițătorului.

SELECTAREA °C sau °F
Apăsați butonul MODE (mod) pentru a comuta între Celsius și Fahrenheit.

UTILIZARE - GĂTIT

ATENȚIE Sonda este un obiect metalic ascuțit, care devine fierbinte în timpul gătitului. Manipulați-o cu atenție.

NOTĂ Plasați emițătorul și monitorul la distanță de lumina directă a soarelui, de căldură sau flăcări și nu puneți sonda pe suprafața de gătit sau în flacăra deschisă a grătarului. Acest lucru poate deteriora termistorul din interiorul sondei.

1. Scoateți cu atenție capacul prizei sondei de pe emițător, branșați conectorul sondei în priză (FIGURA 8A PAGINA 3) și introduceți sonda în carne. Pentru a preveni presare de către capac a cablului sondei la grătarele de gaz, conduceți afară cablul prin fanta din partea laterală a cutiei de gătit (FIGURA 8B PAGINA 3). Pentru grătarele cu cărbune de lemn, (FIGURA 8C PAGINA 3), conduceți cablul sondei la distanță de căldura directă a brichetelor de cărbune de lemn.

NOTĂ Dacă sonda nu este conectată la emițător temperatura curentă se va afișa ca „LLL" sau „--.-".

2. Țineți apăsat butonul POWER/LIGHT timp de 3 secunde pentru a cupla monitorul.

3. Țineți apăsat butonul ◎ de pe partea de sus a emițătorului pentru a cupla emițătorul. După ce emițătorul a fost pornit, un LED roșu de pe telecomandă va clipi rapid o dată, urmat de 2-3 iluminări intermitente. Pe monitor va fi afișată temperatura curentă.

4. Apăsați butonul MEAT (carne) pentru a selecta tipul de carne. Monitorul afișează tipul de carne, termometrul este pregătit pentru a măsura. Fiecare apăsare va schimba afișajul în ordinea prezentată la FIGURA 9 PAGINA 3.

5. Pentru a selecta gradul de coacere a cărnii, apăsați butonul TASTE (gust).
Diferitele opțiuni de gust sunt: WELL (bine făcut) / M WELL (mediu spre bine făcut) / MEDIUM (mediu) / M RARE (mediu în sânge) / RARE (în sânge)
Temperatura corespunzătoare presetată va apărea pe monitor ca „Target Temp" (temperatură țintă).

6. Pentru setarea manuală a temperaturii țintă:
Țineți apăsat butonul MODE timp de 3 secunde, „Target Temp" va începe să clipească.
Apăsați butoanele MIN (+) sau SEC (-) pentru a selecta temperatura dorită.
Apăsați butonul MODE pentru a confirma setarea.

NOTĂ După ce temperatura dorită este atinsă, monitorul va începe să emită un semnal sonor și „Current Temp" (temperatura curentă) va începe să clipească.
• Pentru a opri temporar alarma, apăsați butonul MODE.
• Pentru a opri complet alarma, scoateți sonda din carne.

NOTĂ Temperatura maximă de exploatare a sondei este de 380 °C (716 °F). Când temperatura sondei depășește temperatura maximă de afișare (300 °C / 572 °F), ecranul LCD va afișa „HHH".

DUPĂ GĂTIT
• După terminarea gătitului, scoateți sonda din carne folosind o mănușă de bucătărie.
• Țineți apăsat POWER/LIGHT de pe monitor și ◎ de pe emițător timp de 2 secunde pentru a le decupla. Emițătorul va clipi continuu de 3 ori.
• Deconectați sonda de emițător și puneți la loc capacul prizei.

CURĂȚARE
Curățați sonda, monitorul și emițătorul ștergându-le cu o cârpă umedă și un detergent ușor.

NOTĂ Nu curățați sonda, monitorul sau emițătorul în mașina de spălat vase și nu le imersați în apă sau în alte lichide.

FOLOSIREA TEMPORIZATORULUI

Temporizatorul de numărătoare și numărătoare inversă funcționează independent de senzorul de temperatură.

Pentru a începe numărătoarea pe temporizator apăsați butonul TIMER (temporizator) când pe monitor se afișează 00:00. Pentru a opri temporizatorul, apăsați butonulTIMER. Pentru a reporni după oprire, apăsați butonul TIMER. Pentru a reseta la 00:00, apăsați butonul TIMER urmat de butonul CLEAR (ștergere).

Pentru a porni temporizatorul de numărătoare inversă, setați mai întâi minutele și secundele. Apăsați butonul MIN pentru a seta minutele și apăsați butonul SEC pentru a seta secundele. Apăsați butonul TIMER pentru a începe numărătoarea inversă. Pentru a opri numărătoarea inversă, apăsați TIMER iar pentru a reporni, apăsați TIMER din nou.
Pentru a reseta, apăsați TIMER apoi butonulCLEAR. După ce numărătoarea inversă s-a terminat, monitorul emite un bip iar pe ecran va clipi MIN:SEC. Apăsați oricare buton pentru a opri alarma.

LUMINA DE FUNDAL
Apăsați butonul POWER/LIGHT pentru a ilumina ecranul timp de 5 secunde.
NOTĂ Lumina de fundal se va aprinde la apăsarea oricărui buton, dar atunci se vor schimba și setările.

TRANSMISIA DE DATE CU EMIȚĂTORUL
Plasați emițătorul la cel mult 60 m (196 ft) de monitor.

NOTĂ Indicatorul LED clipește în timpul transmisiei.

IMPORTANT: Emițătorul transmite temperatura la fiecare 30 de secunde dacă temperatura nu se modifică. Când temperatura se modifică emițătorul se va actualiza automat.

MĂSURI DE PRECAUȚIE
Acest produs este proiectat pentru a vă oferi ani de serviciu satisfăcător dacă îl manipulați cu atenție. Iată câteva măsuri de precauție:

• Nu expuneți produsul la forță excesiva, șocuri, praf, temperatură sau umiditate, care ar putea cauza defecțiuni, reducerea duratei de viață a părții electronice, deteriorarea

bateriei sau a componentelor.
• Plasarea acestui produs pe suprafețe de lemn cu anumite tipuri de finisaje, precum lacul transparent, poate cauza deteriorarea finisajului. Consultați instrucțiunile de întreținere ale fabricantului mobilierului pentru îndrumări privind tipurile de obiecte ce pot fi plasate în condiții de siguranță pe suprafețele din lemn. Weber-Stephen Products Co. nu răspunde pentru daunele cauzate suprafețelor din lemn în urma contactului cu acest produs.
• Nu imersați unitatea în apă. Dacă vărsați lichid pe ea, uscați-o imediat cu o cârpă moale, fără scame.
• Nu curățați unitatea cu materiale abrazive sau corosive.
• Nu utilizați termometrul în cuptorul cu microunde sau în cuptor.
• Nu interveniți la componentele interne ale unității. Acest lucru va duce la anularea garanției pentru unitate și poate cauza daune inutile. Unitatea nu conține piese care pot fi reparate de utilizator.
• Utilizați numai baterii noi, în conformitate cu instrucțiunile de utilizare. Nu amestecați bateriile noi cu cele uzate.
• Conținutul acestui manual nu poate fi reprodus fără acordul producătorului.

SPECIFICAȚII

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

NOTĂ Specificațiile tehnice pentru acest produs și conținutul manualului de utilizare pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

GARANȚIE
Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garantează prin prezenta CUMPĂRĂTORULUI ORIGINAL al acestui termometru digital pentru carne, că este lipsit de defecte materiale sau de execuție de la data cumpărării, după cum urmează: 2 ani când este montat și exploatat în conformitate cu instrucțiunile tipărite care-l însoțesc. Weber poate solicita dovada rezonabilă a datei de cumpărare. PRIN URMARE TREBUIE SĂ PĂSTRAȚI CHITANȚA SAU FACTURA.Această Garanție limitată se limitează la repararea sau înlocuirea pieselor care se dovedesc defecte în condiții de utilizare și deservire normală, și care în urma examinării sunt recunoscute de Weber ca fiind defecte. Dacă Weber confirmă defecțiunea și aprobă cererea, Weber va decide dacă repară sau înlocuiește gratuit piesele respective. Această Garanție limitată nu acoperă defecțiunile sau dificultățile de exploatare cauzate de accidente, maltratare, utilizare greșită, modificare, vandalism aplicare greșită, instalare improprie sau întreținere sau deservire improprie, sau neglijarea efectuării întreținerii normale și de rutină. Deteriorarea sau daunele materiale cauzate de condiții meteorologice severe, precum grindina, uraganele, cutremurele sau tornadele, decolorarea cauzată de expunerea la substanțe chimice, directă sau în atmosferă nu sunt acoperite de această garanție limitată. Weber nu răspunde în conformitate cu prezenta sau cu orice garanție implicită de daunele incidentale sau indirecte.

Acest simbol arată că produsul nu poate fi dezafectat împreună cu deșeurile menajere. Pentru instrucțiuni privind dezafectarea corespunzătoare a acestui produs în Europa, vizitați www.weber.com® și contactați importatorul specificat pentru țara dvs. Dacă nu aveți acces la Internet, contactați distribuitorul pentru a afla numele, adresa, și numărul de telefon al importatorului.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

OPOMBA Prosimo, da imate ta priročnik pripravljen ob uporabi novega izdelka. Vsebuje praktična navodila po posameznih korakih, tehnične specifikacije in opozorila s katerimi bi morali biti seznanjeni.

PREGLED

PREGLED: ZASLON S SPREDNJE STRANI (SLIKA 1 STRAN 2)
1. MEAT (MESO): Izberite vrsto mesa
2. MODE (NAČIN): Izberite °C ali °F + ročna nastavitev temperature + začasna prekinitev alarma
3. TASTE (OKUS): Izberite stopnjo pripravljenosti mesa
4. CLEAR (POČISTI): Ponastavitev TIMERJA
5. TIMER: Začetek / prenehanje štoparice in timerja
6. MIN (+): Izberite minute za timer (+ zvišanje ciljne temperature)
7. SEC (SEK) (-): Izberite sekunde za timer (+ znižanje ciljne temperature)

PREGLED: ZASLON S HRBTNE STRANI (SLIKA 2 STRAN 2)
1. POWER / LIGHT: Aktiviranje/deaktiviranje enote + vklop osvetljenosti za 5 sekund
2. Sponka za pas - za nošenje zaslona na Vašem pasu
3. Predalček za baterije (baterije niso zajete v obseg dobave)

PREGLED: LCD ZASLON (SLIKA 3 STRAN 2)
1. Vrsta mesa - Prikaže vrsto mesa, izbranega za pečenje
2. Kazalnik nizkega stanja baterije za oboje, zaslon in oddajnik
3. Stopnja pripravljenosti mesa - Prikaže specifično izbrano stopnjo pripravljenosti
4. Ciljna temperatura - Prikaže predhodno programirano temperaturo pečenja za vrsto mesa in ročno nastavljene temperature pečenja
5. Trenutna temperatura - Prikaže notranjo temperaturo mesa na poskusnem vzorcu
6. Čas štoparice

PREGLED: ODDAJNIK (SLIKA 4 STRAN 2)
1. Aktiviranje oddajnika
2. LED indikator
3. Podnožje zaslona
4. Pokrov vtičnice na sondi
5. Vtičnica sonde
6. Predalček za baterije (baterije niso zajete v obseg dobave)

PREGLED: SONDA SLIKA 5 STRAN 2)
1. Kabel s konektorjem za sondo
2. Konica sonde

KAKO ZAČETI

VSTAVLJANJE BATERIJ V ZASLON (SLIKA 6 STRAN 3)
1. Pokrov predalčka za baterije, ki se nahaja na hrbtni strani zaslona, najprej povlecite, dvignite in nato odstranite.
2. V predalček za baterije vstavite dve bateriji tipa AAA v skladu s simboli polarnosti (+ in -) (baterije niso zajete v obseg dobave).
3. Ponovno namestite pokrov.
Če je na LCD zaslonu prikazano RX, prosimo, da zamenjate baterije zaslona.

VSTAVLJANJE BATERIJ V ODDAJNIK (SLIKA 7 STRAN 3)
1. Pokrov predalčka za baterije na dnu oddajnika najprej povlecite, dvignite in nato odstranite.
2. V predalček za baterije vstavite dve bateriji tipa AAA v skladu s simboli polarnosti (+ in -) (baterije niso zajete v obseg dobave).
3. Ponovno namestite pokrov.
4. LED indikator bo 3-krat zasvetil in tako pokazal, da je oddajnik aktiviran.
Če je na LCD zaslonu prikazano TX, prosimo, da zamenjate baterije oddajnika.

IZBIRA MED °C ali °F
Za izbiro med Celzijevo in Fahrenheitovo lestvico pritisnite tipko MODE.

DELOVANJE - PEČENJE

POZOR Sonda je oster kovinski predmet, ki postane v času pečenja vroč. Pri uporabi je potrebna previdnost.

OPOMBA Oddajnik in zaslon namestite izven sončne svetlobe in vročine ali plamenov in sonde ne odlagajte na kuhalno površino ali na odprt ogenj vašega žara. S tem preprečite poškodbo termistorja, ki se nahaja v sondi.

1. Previdno izvlecite pokrov vtičnice sonde na oddajniku, konektor sonde sonde vstavite v vtičnico (SLIKA 8A STRAN 3) in sondo vstavite v meso. Da preprečite zapletanje pokrova in kabla sonde na plinskih žarih, napeljite kabel skozi špranjo na kuhalni posodi (SLIKA 8B STRAN 3). Pri žaru na oglje (SLIKA 8C STRAN 3), napeljite kabel sonde stran od neposredne vročine, ki jo oddajajo ogleni briketi.

OPOMBA Če sonda ni povezana z oddajnikom bo trenutna temperatura prikazana v obliki "LLL" ali "--.-".

2. Pritisnite in držite tipko POWER / LIGHT za 3 sekunde za prehod na zaslon.

3. Pritisnite in držite tipko na vrhu oddajnika za prehod na oddajnik. Ko je oddajnik enkrat vklopljen, bo enkrat na hitro zasvetila RDEČA lučka na oddajniku, nato pa bo zasvetila še 2-3-krat. Na zaslonu bo prikazana trenutna temperatura.

4. Izberite tipko MESO za izbiro vrste mesa. Zaslon prikaže vrsto mesa, termometer je pripravljen za meritev. Vsak pritisk bo spremenil zaslon v zaporedju, kot je prikazano ILLUSTRATION 9 PAGE 3.

5. Za izbiro stopnje pripravljenosti mesa, pritisnite tipko TASTE.
Različne možnosti okusa so: WELL / M WELL/ MEDIUM/ M RARE/ RARE (DOBRO PEČENO / SREDNJE DOBRO PEČENO / SREDNJE PEČENO / SREDNJE MALO PEČENO / MALO PEČENO)
Ustrezna predhodno nastavljena temperatura bo prikazana na zaslonu kot "Target Temp..".

6. Ročno nastavljanje ciljne temperature:
Tipko MODE pritisnite in držite 3 sekunde, "Target Temp.." bo začela utripati.
Pritisnite tipke MIN (+) ali SEC (-) za izbiro želene temperature.
Pritisnite tipko MODE za potrditev nastavitev.

NOTE Ko je želena temperatura dosežena bo zaslon pričel piskati in "Current Temp.." bo začela utripati.
• Za začasno ustavitev alarma pritisnite tipko MODE.
• Za popolno ustavitev alarma odstranite sondo iz mesa.

NOTE Največja dovoljena temperatura za sondo je 380°C (716°F). Če temperatura sonde preseže največjo možno temperaturo prikaza zaslona (300°C / 572°F) bo LCD zaslon pokazal "HHH".

PO PEKI
• Ko je peka zaključena odstranite sondo iz mesa z uporabo rokavice za pečico ali kuhinjske rokavice.
• Pritisnite in držite POWER/LIGHT na zaslonu in na oddajniku za približno 2 sekundi, da ju izklopite. Oddajnik bo zasvetil 3-krat, neprekinjeno.
• Sondo ločite od oddajnika in ponovno namestite pokrov vtičnice.

ČIŠČENJE
Sondo, zaslon in oddajnik, očistite tako, da jih obrišete z vlažno krpo in blagim detergentom.

OPOMBA Sonde, zaslona ali oddajnika ne čistite v pomivalnem stroju in jih ne potapljajte v vodo ali tekočino.

UPRAVLJANJE TIMERJA

Timer za prištevanje ali odštevanje časa deluje neodvisno od temperaturnega senzorja.

Za začetek prištevanja časa pritisnite tipko TIMER kadar je na zaslonu prikazano 00:00. Za zaustavitev timerja, pritisnite tipko TIMER. Za ponovni začetek po zaustavitvi pritisnite tipko TIMER. Za ponovno nastavitev na 00:00, pritisnite tipko TIMER in nato tipko CLEAR.

Za začetek timerja odštevanja najprej nastavite minute in sekunde. Pritisnite tipko MIN za nastavitev minut in nato pritisnite tipko SEC za nastavitev sekund. Pritisnite tipko TIMER za začetek odštevanja. Za prenehanje odštevanja pritisnite TIMER in za ponovni začetek ponovno pritisnite tipko TIMER.
Za ponovno nastavitev pritisnite TIMER in nato tipko CLEAR. Ko je odštevanje enkrat zaključeno bo zaslon zapiskal in na zaslonu se bo pojavil prikaz MIN:SEC. Za zaustavitev alarma pritisnite katerokoli tipko.

OZADJE
Za osvetlitev zaslona 5 sekund pritisnite tipko POWER / LIGHT.
OPOMBA Ob pritisku katerekoli tipke pride do osvetlitve ozadja, vendar se spremenijo tudi nastavitve.

PRENOS PODATKOV Z ODDAJNIKA
Oddajnik namestite na dosegu 60 m (196 čevljev) od zaslona.

OPOMBA LED indikator v času prenosa sveti.

POMEMBNO: Oddajnik oddaja temperaturo na vsakih 30 sekund, če se temperatura v tem času ne spremeni. Ko se temperatura spremeni oddajnik avtomatsko posodobi podatke.

PREVIDNOSTNI UKREPI
Ta izdelek je zasnovan tako, da Vam ob previdni uporabi zagotavlja številna leta zadovoljstva. Tukaj je nekaj previdnostnih ukrepov:

• Enote ne izpostavljajte izredni sili, udarcu, prahu, temperaturi ali vlagi, ki lahko povzročijo napake na izdelku, krajšo življenjsko dobo elektronskih delov, poškodbo baterije ali propad posameznih delov.
• Postavljanje tega izdelka na lesene površine z določeno vrsto premaza, kot je na primer prozorni lak, lahko poškoduje premaz. Glede varnega odlaganja predmetov na leseno površino predhodno preverite navodila za nego proizvajalca pohištva. Podjetje Weber-Stephen Products Co. ne prevzema odgovornosti za kakršnokoli škodo na lesenih površinah, ki pridejo v stik s

tem izdelkom.
• Enote ne potapljajte v vodo. Če čeznjo polijete vodo jo nemudoma osušite z mehko krpo, ki ne pušča vlaken.
• Enote ne čistite z brusnimi ali jedkimi materiali.
• Termometra ne uporabljajte v mikrovalovni pečici ali v kuhinjski pečici.
• Ne posegajte v notranje dele enote. Takšno ravnanje razveljavi garancijo za enoto in lahko povzroči nepotrebno škodo. Enota ne vsebuje delov, ki bi jih uporabnik moral popravljati.
• Uporabljajte samo nove baterije, kot je navedeno v navodilih za uporabo. Ne mešajte novih in starih baterij.
• Brez dovoljenja proizvajalca razmnoževanje vsebine tega priročnika ni dovoljeno.

SPECIFIKACIJE

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

OPOMBA Tehnične specifikacije za ta izdelek in vsebina teh navodil za uporabo so predmet sprememb, ki so veljavne brez predhodne najave.

GARANCIJA
Družba Weber-Stephen Products LLC (Weber®) s tem jamči PRVOTNEMU KUPCU tega digitalnega termometra za žar, da je izdelek brez napak v materialu ali izdelavi od dneva nakupa, kot sledi: dve leti ob namestitvi in uporabi, ki sta skladni s priloženimi tiskanimi navodili. Družba Weber lahko zahteva ustrezno dokazilo o datumu nakupa. ZATO SHRANITE POTRDILO O NAKUPU ALI RAČUN. Ta omejena garancija krije popravilo ali zamenjavo komponent, ki so okvarjene kljub pravilni uporabi in vzdrževanju. Po presoji družbe Weber se mora med pregledom takšnih komponent izkazati, da so resnično neustrezne za uporabo. Če družba Weber potrdi napako in odobri zahtevek, bo izdelek brezplačno popravila ali zamenjala okvarjeni del. Ta omejena garancija ne krije okvar ali napak v delovanju zaradi nesreče, zlorabe, napačne uporabe, spremembe, neustreznega načina uporabe, vandalizma, neustrezne namestitve ali neustreznega vzdrževanja oz. servisiranja izdelka. Prav tako garancija ne velja v primeru neizvajanja pričakovanega in rutinskega vzdrževanja. Poleg tega ta omejena garancija ne krije poslabšanja stanja izdelka ali škode zaradi izrednih vremenskih razmer, kot so toča, orkani, potresi ali tornadi, oz. razbarvanja zaradi izpostavljenosti kemikalijam neposredno ali prek ozračja. Družba Weber na podlagi te garancije ali kakršnega koli nakazanega jamstva ne prevzema nobene odgovornosti za postransko ali posledično škodo.

Ta simbol označuje, da izdelka ni mogoče odvreči kot gospodinjski odpadek. Za navodila glede pravilnega odstranjevanja izdelka v Evropi obiščite spletno stran www.weber.com in se obrnite na uvoznika, navedenega pod vašo državo. Če nimate spletnega dostopa, se za uvoznikove ime, naslov in telefonsko številko obrnite na pooblaščenega prodajalca.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

NAPOMENA Držite ovaj priručnik pri ruci dok rabite svoj novi proizvod. Sadrži praktične upute korak po korak, kao i tehničke specifikacije i upozorenja za koja morate znati.

PREGLED

PREGLED: PREDNJA STRANA MONITORA (SLIKA 1 STRANICA 2)
1. MEAT (MESO): Odabir vrste mesa
2. MODE (NAČIN RADA): Odabir °C ili °F + ručno postavljanje temperature + privremeno zaustavljanje alarma
3. TASTE (PRIPREMLJENOST): Odabir razine pripremljenosti
4. CLEAR (PONIŠTI): Poništavanje TAJMERA
5. TIMER (TAJMER): Pokretanje/zaustavljanje štoperice i tajmera
6. MIN (+): Odabir minuta za tajmer (+ povećavanje ciljne temperature)
7. SEC (-) : Odabir sekundi za tajmer (+ smanjivanje ciljne temperature)

PREGLED: STRAŽNJA STRANA MONITORA (SLIKA 2 STRANICA 2)
1. POWER / LIGHT (UKLJUČIVANJE/SVJETLO): Aktiviranje/deaktiviranje jedinice + uključivanje svjetla na 5 sekundi
2. Pojas za remen - za nošenje monitora na remenu
3. Odjeljak za baterije (baterije nisu priložene)

PREGLED: LCD ZASLON (SLIKA 3 STRANICA 2)
1. Vrsta mesa - prikazuje vrstu mesa odabranog za kuhanje
2. Indikator slabe baterije za monitor i i predajnik
3. Razina pripremljenosti - prikazuje određenu odabranu razinu pripremljenosti
4. Ciljna temperatura - prikazuje unaprijed programirane temperature kuhanja za vrstu mesa i ručno postavljanje temperatura kuhanja
5. Trenutna temperatura - prikazuje unutarnju temperaturu mesa na vrhu sonde
6. Vrijeme štoperice

PREGLED: PREDAJNIK (SLIKA 4 STRANICA 2)
1. ◎ Aktiviranje predajnika
2. LED indikator
3. Kućište monitora
4. Poklopac utičnice za sondu
5. Utičnica za sondu
6. Odjeljak za baterije (baterije nisu priložene)

PREGLED: SONDA (SLIKA 5 STRANICA 2)
1. Kabel priključka sonde
2. Vrh sonde

POČETAK RADA

UMETANJE BATERIJA U MONITOR (SLIKA 6 STRANICA 3)
1. Gurnite i podignite poklopac odjeljka za baterije na stražnjoj strani monitora.
2. Umetnite dvije AAA baterije u odjeljak u skladu sa simbolima polariteta (+ i -) (baterije nisu priložene).
3. Ponovno montirajte poklopac.
Ako se na LCD zaslonu prikaže RX, zamijenite baterije u monitoru.

UMETANJE BATERIJA U PREDAJNIK (SLIKA 7 STRANICA 3)
1. Gurnite i podignite poklopac odjeljka za baterije na dnu predajnika.
2. Umetnite dvije AAA baterije u odjeljak u skladu sa simbolima polariteta (+ i -) (baterije nisu priložene).
3. Ponovno montirajte poklopac.
4. LED indikator zatreptat će 3 puta i tako označiti da je predajnik aktiviran.
Ako se na LCD-u prikaže TX, zamijenite baterije u predajniku.

ODABIR °C ili °F
Pritisnite gumb MODE (NAČIN RADA) kako biste mijenjali odabir Celzija i Fahrenheita.

UPORABA - KUHANJE

OPREZ Sonda je oštar metalni predmet i tijekom kuhanja postat će vruć. Budite oprezni prilikom rukovanja.

NAPOMENA Predajnik i monitor držite podalje od neposredne sunčeve svjetlosti, topline ili vatre i ne držite sondu na površini za kuhanje ili na otvorenom plamenu roštilja. Time možete oštetiti termistor u sondi.

1. Pažljivo izvucite poklopac utičnice za sondu ma predajniku, ukopčajte priključak sonde u utičnicu (SLIKA 8A STRANICA 3) i umetnite sondu u meso. Kako biste spriječili da poklopac priklješti kabel sonde na plinskom roštilju, provucite kabel kroz utor na bočnoj strani prostora za kuhanje (SLIKA 8B STRANICA 3). Za pečenje ugljenom (SLIKA 8C STRANICA 3) kabel sonde postavite podalje od vrućih ugljenih briketa.

NAPOMENA Ako sonda nije povezana s predajnikom, trenutna će se temperatura prikazati kao "LLL" ili "--.-".

2. Pritisnite i držite gumb POWER / LIGHT (UKLJUČIVANJE/SVJETLO) na 3 sekunde kako biste uključili monitor.

3. Pristanite i držite gumb ◎ na vrhu predajnika kako biste uključili predajnik. Kada se predajnik uključi, LED lampica na predajniku brzo će zatreptat jednom, a nakon toga još 2-3 puta. Na monitoru će se prikazati trenutna temperatura.

4. Pritisnite gumb MEAT (MESO) kako biste odabrali vrstu mesa. Na monitoru će se prikazati vrsta mesa i termometar je tada spreman za uporabu. Svakim pritiskom mijenjat će se prikaz na zaslonu redoslijedom prikazanim na SLIKA 9 STRANICA 3.

5. Kako biste odabrali razinu pripremljenosti mesa, pritisnite gumb TASTE (PRIPREML-JENOST).
Različite opcije pripremljenosti su: WELL (DOBRO) / M WELL (SREDNJE DOBRO) / MEDIUM (SREDNJE) / M RARE (SREDNJE SLABO) / RARE (SLABO)
Odgovarajuća unaprijed postavljena temperatura prikazat će se na monitoru kao "Target Temp" (Ciljna temperatura).

6. Kako biste ručno postavili temperaturu:
Pritisnite i držite gumb MODE (NAČIN RADA) na 3 sekunde. "Target Temp" (Ciljna temperatura) počet će treptati.
Pritisnite gumbe MIN (+) ili SEC (-) kako biste postavili željenu temperaturu.
Pritisnite gumb MODE kako biste potvrdili postavu.

NAPOMENA Nakon što se dosegne željena temperatura, monitor će se oglasiti zvučnim signalom i počet će treptati "Current Temp" (Trenutna temperatura).
• Kako biste privremeno zaustavili alarm, pritisnite gumb MODE (NAČIN RADA).
• Kako biste u potpunosti zaustavili alarm, uklonite sondu iz mesa.

NAPOMENA Maksimalna radna temperatura sonde iznosi 380°C (716°F). Kada temperatura sonde premaši maksimalnu temperaturu prikaza (300°C / 572°F), na CD zaslonu prikazat će se "HHH".

NAKON KUHANJA
• Kada kuhanje završi, uklonite sondu iz mesa uz pomoć rukavice.
• Pritisnite i držite gumbe POWER / LIGHT (UKLJUČIVANJE/SVJETLO) na monitoru i ◎ na predajniku na oko 2 sekunde kako biste ih isključili. Predajnik će zatreperiti kontinuirano 3 puta.
• Iskopčajte sondu iz predajnika i zamijenite vratite poklopac utičnice.

ČIŠĆENJE
Očistite sondu, monitor i predajnik vlažnom krpom i blagim deterdžentom.

NAPOMENA Sondu monitor i predajnik ne perite u perilici posuđa i ne uranjajte ih u vodu ili tekućine.

RUKOVANJE TAJMEROM

Tajmer za pribrojavanje i odbrojavanje radi neovisno o temperaturi sonde.

Kako biste pokrenuli tajmer za pribrojavanje, pritisnite gumb TIMER (TAJMER) kada se na monitoru prikaže 00:00. • Kako biste zaustavili tajmer, pritisnite gumb TIMER (TAJMER). Kako biste nastavili rad tajmera nakon zaustavljanja, pritisnite gumb TIMER (TAJMER). Kako biste poništili tajmer na 00:00, pritisnite gumb TIMER (TAJMER) i nakon njega gumb CLEAR (PONIŠTI).

Kako biste pokrenuli tajmer za odbrojavanje, najprije postavite minute i sekunde. Pritisnite gumb MIN kako biste postavili minute i gumb SEC kako biste postavili sekunde. Pritisnite gumb TIMER (TAJMER) kako biste pokrenuli odbrojavanje. Kako biste zaustavili odbrojavanje, pritisnite gumb TIMER (TAJMER), a za ponovno pokretanje, ponovno pritisnite gumb TIMER (TAJMER).
Za poništavanje pritisnite gumb TIMER (TAJMER) i nakon njega gumb CLEAR (PONIŠTI). Kada odbrojavanje završi, monitor će se oglasiti zvučnim signalom, a na zaslonu će treptati MIN:SEC. Pritisnite bilo koji gumb kako biste zaustavili alarm.

POZADINSKO SVJETLO
Pritisnite gumb POWER / LIGHT (UKLJUČIVANJE/SVJETLO) kako biste osvijetlili zaslon na 5 sekundi.
NAPOMENA Pozadinsko svjetlo uključit će se pri pritisku svakog gumba, ali će se tada promijeniti i postavke.

PRIJENOS PODATAKA PREDAJNIKA
Predajnik postavite na udaljenosti do 60 m (196 ft) od monitora.
NAPOMENA Tijekom prijenosa treptat će LED indikator.

VAŽNO: Predajnik će slati temperaturu svakih 30 sekundi ako se temperatura ne promijeni. Čim se temperatura promijeni, predajnik će automatski poslati promjenu.

MJERE PREDOSTROŽNOSTI
Ovaj proizvod proizveden je kako bi pružio višegodišnju zadovoljavajuću uslugu ako s njim rukujete pažljivo. Evo nekoliko mjera predostrožnosti:

• Proizvod ne izlažite prekomjernoj sili, udarcima, prašini, temperaturi ili vlazi jer to može uzrokovati kvar, skraćeni vijek trajanja elektroničkih sklopova, oštećenje baterije ili slabljenje radnih svojstava dijelova.
• Postavljanjem ovog proizvoda na drvene površine s određenim vrstama završne obrade, kao što je bezbojni lak, može uzrokovati oštećenje završne obrade površine. Glede vrsta predmeta koje možete sigurno postavljati na drvene površine pogledajte upute za održavanje proizvođača namještaja. Tvrtka Weber-Stephen Products Co. nije odgovorna za bilo kakva oštećenja drvenih površina zbog kontakta s proizvodom.
• Jedinicu ne uranjajte u vodu. Ako po jedinici prolijete tekućinu, odmah je osušite mekom krpom koja ne ostavlja dlačice.
• Ne čistite jedinicu abrazivnim ili korozivnim materijalima.
• Ne rabite termometar u mikrovalnoj ili običnoj pećnici.
• Ne dirajte neovlašteno unutarnje dijelove jedinice. Time ćete poništiti jamstvo za jedinicu, a možete prouzročiti i nepotrebna oštećenja. Jedinice ne sadrži dijelove koje bi korisnik mogao servisirati.
• Rabite isključivo nove baterije, kao što je specificirano u uputama za uporabu. Ne miješajte nove baterije sa starima.
• Sadržaj ovog priručnika ne smije se reproducirati bez dozvole proizvođača.

SPECIFIKACIJE

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

NAPOMENA Tehničke specifikacije ovog proizvoda i sadržaj priručnika podložni su promjenama bez prethodne obavijesti.

JAMSTVO
Tvrtka Weber-Stephen Products Co., (Weber®) ovime jamči PRVOME KUPCU da ovaj digitalni termometar za meso neće imati materijalnih i proizvodnih nedostataka od datuma kupnje pod sljedećim uvjetima: U roku od 2 godine od sastavljanja, ako se rabi u skladu s priloženim tiskanim uputama. Weber može tražiti odgovarajući dokaz o datumu kupnje. ZBOG TOGA SAČUVAJTE KUPOPRODAJNI RAČUN ILI FAKTURU. Ovo ograničeno jamstvo ograničeno je na popravak ili zamjenu dijelova koji postanu neispravni tijekom uobičajene uporabe i rukovanja, a za koje Weber pregledom utvrdi da su neispravni. Ako Weber potvrdi neispravnost i odobri reklamaciju, Weber će obaviti popravak ili zamjenu tih dijelova bez nadoknade. Ovo ograničeno jamstvo ne obuhvaća neispravnosti ili nemogućnosti uporabe zbog nesretnog slučaja, zlouporabe, pogrešne uporabe, izmjena, nenamjenske svrhe, vandalizma, neispravnog postavljanja ili neispravnog održavanja ili servisiranja niti zbog nemogućnosti obavljanja uobičajene uporabe ili rutinskog održavanja. Trošenje ili oštećenje zbog loših vremenskih prilika kao što su tuča, uragani, potresi ili tornado, promjene boje zbog izravnog ili neizravnog izlaganja kemikalijama u atmosferi nisu obuhvaćene ovim ograničenim jamstvom. Weber neće biti odgovoran prema ovom jamstvu ili drugim izvedenim jamstvima za slučajne ili posljedične štete.

Ovaj simbol označava da proizvod ne smijete odložiti u kućanski otpad. Upute o ispravnom odlaganju ovog proizvoda u Europi možete doznati na adresi www.weber.com®, gdje se nalaze i kontaktni podaci lokalnog uvoznika. Ako nemate pristup internetu, obratite se trgovcu koji će vam dati naziv, adresu i telefonski broj uvoznika.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

MÄRKUS Kui te kasutate seda uut toodet, siis hoidke seda kasutusjuhendit lähedal. See sisaldab samm sammult juhiseid kui ka tehnilisi andmeid ja hoiatusi, mida te peaksite teadma.

ÜLEVAADE

ÜLEVAADE: MONITORI EESTVAADE (PILT 1 LEHEKÜLG 2)
1. MEAT: Valige liha tüüp
2. MODE: Valige °C või °F + vali temperatuur käsitsi + vaigistage alarm ajutiselt
3. TASTE: Valige küpsusaste
4. CLEAR: Lähtestab TIMERi
5. TIMER: Alusta / peata stopper ja taimer
6. MIN (+): Valige taimeri minuteid (+ suurendage lõpptemperatuuri)
7. SEC (-): Valige taimeri sekundeid (+ vähendage lõpptemperatuuri)

ÜLEVAADE: MONITORI TAGANTVAADE (PILT 2 LEHEKÜLG 2)
1. POWER / LIGHT: Seadme sisse/välja lülitamine + lülitab valgustuse 5 sekundiks sisse
2. Vööklamber - Ekraani kandmiseks vööl
3. Patareide kamber (patareisid ei ole kaasas)

ÜLEVAADE: LCD EKRAAN (PILT 3 LEHEKÜLG 2)
1. Lihatüüp - Näitab,küpsetamiseks valitud lihatüüpi
2. Näitab nii monitori kui saatja patareide tühjaks saamist
3. Küpsusaste - Näitab valitud küpsusastet
4. Lõpptemperatuur - Näitab lihatüübi eelprogrammeeritud küpsetamistemperatuuri ja käsitsi seadistatud küpsetustemperatuuri
5. Hetke temperatuur - Näitab liha sisemist temperatuuri anduri tipust
6. Stopperi aeg

ÜLEVAADE: SAATJA (PILT 4 LEHEKÜLG 2)
1. Lülitage saatja sisse
2. LED indikaator
3. Monitori pesa
4. Anduri pistiku sisendikate
5. Pistikusisend
6. Patareide kamber (patareisid ei ole kaasas)

ÜLEVAADE: ANDUR (PILT 5 LEHEKÜLG 2)
1. Anduri ühenduskaabel
2. Anduri tipp

KASUTUSELE VÕTT

MONITORI PATAREIDE PAIGALDUS (PILT 6 LEHEKÜLG 3)
1. Kaane avamiseks monitori tagaosas libistage ja siis tõstke patareikaant.
2. Paigaldage kaks AAA patareid kambrisse vastavalt polaarsustele (+ ja -) (Patareisid ei ole kaasas).
3. Pange kaas tagasi.
Kui LCD ekraan näitab RX, siis vahetage monitori patareid.

SAATJA PATAREIDE PAIGALDUS (PILT 7 LEHEKÜLG 3)
1. Kaane avamiseks saatja allosas libistage ja siis tõstke patareikaant.
2. Paigaldage kaks AAA patareid kambrisse vastavalt polaarsustele (+ ja -) (Patareisid ei ole kaasas).
3. Pange kaas tagasi.
4. LED indikaator vilgub 3 korda näitamaks, et saatja on sisselülitatud.
Kui LCD ekraan näitab TX, siis vahetage saatja patareid.

°C või °F VALIMINE
Vajutage MODE nuppu, et valida Celsiuse ja Fahrenheiti vahel.

KÜPSETAMINE

ETTEVAATUST Andur on terav metallist ese ja läheb väga kuumaks küpsetamise ajal. Käsitlege ettevaatlikult.

MÄRKUS Ärge asetage saatjat ja monitori otsese päikesevalguse, kuumuse ja leekide kätte ega küpsetuspinnale või grilli leekide kätte. Seda eirates võite anduri sees olevat termistori kahjustada.

1. Eemaldage ettevaatlikult saatjast anduri pistiku sisendikate, sisestage anduri pistik pessa (PILT 8A LEHEKÜLG 3) ja suruge andur liha sisse. Vedage andurijuhe gaasigrillil küpsetusaluse külje osas asuvast avast välja, et vältida andurijuhtme sulatamist grilli kaanega (PILT 8B LEHEKÜLG 3). Söegrilli puhul (PILT 8C LEHEKÜLG PAGE 3), juhtige anduri juhe eemale otsesest söebrikettide kuumusest.

MÄRKUS Kui andur ei ole saatjaga ühendatud, siis hetke temperatuur ekraanil näitab "LLL" või "--.-".

2. Monitori välja lülitamiseks hoidke POWER / LIGHT nuppu 3 sekundit all.

3. Saatja sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke all nuppu saatja ülaosas. Kui saatja on sisse

lülitatud siis punane LED tuli vilgub saatjal kiiresti ühe korra, millele järgnevad 2-3 vilkumist. Hetke temperatuur kuvatakse monitoril.

4. Lihatüübi valimiseks vajutage MEAT nuppu. Monitor näitab lihatüüpi mida hetkel mõõdetakse. Iga nupuvajutus muudab näitu järjestikus nagu on näidatud PILT 9 LEHEKÜLG 3.

5. Liha küpsusastme valimiseks vajutage TASTE nuppu.
Olemas on järgmised võimalused: WELL (väga küps) / M WELL (küps) / MEDIUM (poolküps) / M RARE (pooltoores) / RARE (toores)
Vastav eelseadistatud temperatuur näidatakse monitoril "Target Temp" (lõpptemperatuur).

6. Käsitsi lõpptemperatuuri valimine:
Hoidke MODE nuppu 3 sekundit all, "Target Temp" hakkab vilkuma.
Sobiva temperatuuri valimiseks vajutage MIN (+) või SEC (-).
Enda seadistuse kinnitamiseks vajutage MODE nuppu.

MÄRKUS Kui soovitud lõpptemperatuur on saavutatud hakkab monitor piiksuma ja "Current Temp" hakkab vilkuma.
• Ajutiselt alarmi vaigistamiseks vajutage MODE nuppu.
• Alarmi täielikuks peatamiseks eemaldage andur lihast.

MÄRKUS anduri maksimaalne töötemperatuur on 380°C (716°F). Kui andur ületab maksimaalse näidatava temperatuuri (300°C / 572°F) siis LCD näitab "HHH".

PEALE KÜPSETAMIST
• Peale küpsetamist eemaldage andur lihast pajalappide või -kinnastega.
• Hoidke POWER / LIGHT nuppu monitoril ja ⏻ nuppu saatjal 2 sekundit all, et need välja lülitada. Saatja vilgub 3 korda järjest.
• Eemaldage andur saatjast ja paigaldage pistikupesale kate.

PUHASTAMINE
Puhastage andur, monitor ja saatja niiske lapiga ja lahja pesuvahendiga.

MÄRKUS Ärge puhastage andurit, monitori või saatjat pesumasinas või vee ja muude vedelike sees.

TAIMERI KASUTAMINE

Stopper ja taimer töötavad täiesti eraldi temperatuuri andurist.

Stopperi alustamiseks vajutage TIMER nuppu kuni 00:00 näidatakse monitori ekraanil. Stopperi peatamiseks vajutage TIMER nuppu. Peale peatamist uuesti jätkamiseks, vajutage TIMER nuppu. Vajutage TIMER nuppu ja selle järel CLEAR nuppu, et panna stopper algseisu 00:00.

Taimeri kasutamiseks seadistage esmalt minutid ja sekundid. Minutite seadistamiseks vajutage MIN nuppu ja sekundite seadistamiseks SEC nuppu. Taimeri alustamiseks vajutage nuppu TIMER. Peatamiseks vajutage TIMER ja jätkamiseks vajutage uuesti TIMER. Nullimiseks vajutage TIMER ja selle järel nuppu CLEAR. Kui taimer on aja lõpuni lugenud hakkab monitor piiksuma ja MIN:SEC hakkab ekraanil vilkuma. Vajutage suvalist nuppu, et alarm peatada.

EKRAANI VALGUSTUS
Ekraani valgustamiseks 5 sekundiks vajutage POWER / LIGHT nuppu.
MÄRKUS Ekraanivalgustus hakkab põlema ka siis kui vajutada teisi nuppe aga siis muutuvad ka seaded.

SAATJA ANDMETE EDASTUS
Asetage saatja kuni 60 m (196 ft) monitorist.

MÄRKUS LED tuli vilgub andme edastamise ajal.

TÄHTIS: Saatja edastab temperatuuri iga 30 sekundi järel kui temperatuur ei muutu. Kui temperatuur muutub, uuendab saatja automaatselt näitu.

ETTEVAATUSABINÕUD
See seade on välja töötatud pakkuma teile meelepära aastaid kui te käsitlete seda ettevaatlikult.
Siin on paar soovitust:

• Seade ei kannata põrutamist või liigseid jõude, tolmu, ekstreemseid temperatuure, niiskust - need kõik võivad põhjustada seadme rikkeid, elektroonika lühemat eluiga, patareide kahjustusi või osade kiiret vananemist.
• Seadme paigaldamine töödeldud puidule, nagu näiteks lakk, võib kaasa tuua tööpinna kahjustusi. Tutvuge mööblitootja kasutusjuhendiga, millist tüüpi esemeid võib ohutult paigutada puitpinnale. Weber-Stephen Products Co. ei ole vastutav kahjustuste eest, mis on tekitatud pinnale antud tootega kokku puutumisel.
• Ärge pange antud toodet vee alla. Kui seadmele satub vedelikke, siis kuivatage koheselt see pehme lapiga.
• Ärge puhastage seadet abrassiivsete või söövitavate ainetega.
• Ärge kasutage termomeetrit mikrolaines või ahjus.

• Ärge muutke seadme siseosasid. Sellega muutub garantii kehtetuks ja võib põhjustada asjatut kahju. Seade ei sisalda kasutaja poolt hooldatavaid osi.
• Kasutage ainult uusi patareisid, mis on välja toodud kasutusjuhendis. Ärge kasutage vanu ja uusi patareisid omavahel.
• Selle kasutusjuhendi sisu ei tohi kopeerida mingil moel ilma tootja nõusolekuta.

ANDMED

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

MÄRKUS Antud tehnilisi andmeid ja juhendi sisu võib tootja ette teatamata muuta.

GARANTII
Käesolevaga garanteerib Weber-Stephen Products LLC (Weber®) toote ALGSELE OSTJALE, et kahe aasta jooksul alates toote ostukuupäevast ei esine tootel materjali- ega teostusvigu tingimusel, et toodet on paigaldatud ja kasutatud sellega kaasa olevate kirjalike juhendite kohaselt. Weber võib nõuda ostukuupäeva tõendamist. SEETÕTTU TULEKS OSTUTŠEKK VÕI-ARVE ALLES HOIDA. Selle piiratud garantii kohaselt remonditakse või vahetatakse välja vigased osad, kui vead ilmnevad tavapärase kasutuse ja hoolduse käigus ja Weberi läbi viidud uurimisel tuvastatakse, et osad on tõesti vigased. Juhul kui Weber vea ilmnemist kinnitab ja nõude aktsepteerib, võib Weber omal valikul vastava osa kas tasuta remontida või välja vahetada. See piiratud garantii ei hõlma mis tahes vigu või talitlushäired, mis on tingitud õnnetusest, toote väärkasutusest, muutmisest, väärast paigaldamisest, ebaõigest paigaldamiste või hooldusest või tavapäraste hooldusnõuete mittejärgmisest. See piirataud garantii ei hõlma ka vigastusi või toote seisundi halvenemist, mille põhjuseks on karmid ilmastikutingimused (nt rahe, orkaan, maavärin või tornaado), ega toote värvimuutusi, mis on tingitud kokkupuutest kemikaalidega (olgu otseselt või kaudselt atmosfääris leiduva kemikaaliga). Weber ei võta endadale selle või mõne muu garantii kohaselt mingit vastutust ettenägematute kahjude eest.

See sümbol tähendab, et toodet ei tohi ära visata koos olemeprügiga. Et saada juhiseid toote õigeks käitlemiseks Euroopas külastage veebilehte www.weber.com® ja võtke ühendust teie riigi kohta käiva importijaga. Kui teil puudub Interneti kasutamise võimalus, pöörduge importija nime, aadressi ja telefoninumbri teada saamiseks kohaliku edasimüüja poole.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

PIEZĪME. Nodrošiniet, lai šī lietošanas pamācība būtu viegli pieejama, lietojot savu jauno izstrādājumu. Tajā ir ietvertas praktiskas pakāpeniskas instrukcijas, kā arī tehniskās specifikācijas un brīdinājumi, kas jums būtu jāzina.

PĀRSKATS

PĀRSKATS SKATS UZ MONITORU NO PRIEKŠPUSES (1. ATTĒLS 2. LPP.)
1. MEAT (GAĻA): izvēlieties gaļas veidu.
2. MODE (REŽĪMS): izvēlieties °C vai °F + iestatiet temperatūru manuāli + uz laiku izslēdziet signālu
3. TASTE (GATAVĪBA): izvēlieties gatavības līmeni.
4. CLEAR (NOTĪRĪT): atiestatiet TAIMERI.
5. TIMER (TAIMERIS): hronometra un taimera ieslēgšana/izslēgšana
6. MIN (MINŪTES) (+): izvēlieties taimera darbības laiku minūtēs (+ palieliniet mērķa temperatūru)
7. SEC (SEKUNDES) (-) : izvēlieties taimera darbības laiku sekundēs (+ samaziniet mērķa temperatūru)

PĀRSKATS SKATS UZ MONITORU NO AIZMUGURES (2. ATTĒLS 2. LPP.)
1. POWER / LIGHT (IESL./GAISMA): ieslēdziet/izslēdziet ierīci + ieslēdziet gaismu uz 5 sekundēm
2. Jostas skava — monitora piestiprināšanai pie jostas
3. Bateriju nodalījums (baterijas neietilpst komplektācijā)

PĀRSKATS ŠĶIDRO KRISTĀLU EKRĀNS (3. ATTĒLS 2. LPP.)
1. Meat type (gaļas veids) — rāda gatavošanai izvēlēto gaļas veidu
2. Zema bateriju uzlādes līmeņa rādītājs gan monitoram, gan raidītājam
3. Doneness level (gatavības līmenis) — rāda izvēlēto gatavības līmeni
4. Target temperature (mērķa temperatūra) — rāda iepriekš ieprogrammētu gatavošanas temperatūru attiecīgajam gaļas veidam un manuāli iestatītās gatavošanas temperatūras
5. Current temperature (pašreizējā temperatūra) — rāda gaļas iekšējo temperatūru, kas tiem mērīta ar zondes galu
6. Hronometra laiks

PĀRSKATS RAIDĪTĀJS (4. ATTĒLS 2. LPP.)
1. Raidītāja aktivizēšana
2. Indikatora diode
3. Monitora korpuss
4. Zondes ligzdas vāciņš
5. Zondes ligzda
6. Bateriju nodalījums (baterijas neietilpst komplektācijā)

PĀRSKATS ZONDE (5. ATTĒLS 2. LPP.)
1. Zondes savienojuma vads
2. Zondes gals

DARBA UZSĀKŠANA

BATERIJU IEVIETOŠANA MONITORĀ (6. ATTĒLS 3. LPP)
1. Pabīdiet un pēc tam paceliet un noņemiet bateriju nodalījuma vāciņu monitora aizmugurē.
2. Ievietojiet nodalījumā divas AAA baterijas atbilstoši norādītajiem polaritātes simboliem (+ un -) (baterijas neietilpst komplektācijā).
3. Uzstādiet vāciņu atpakaļ tam paredzētajā vietā.
Ja šķidro kristālu ekrānā tiek rādīts RX, nomainiet monitora baterijas.

BATERIJU IEVIETOŠANA RAIDĪTĀJĀ (7. ATTĒLS 3. LPP)
1. Pabīdiet un pēc tam paceliet un noņemiet bateriju nodalījuma vāciņu raidītāja apakšā.
2. Ievietojiet nodalījumā divas AAA baterijas atbilstoši norādītajiem polaritātes simboliem (+ un -) (baterijas neietilpst komplektācijā).
3. Uzstādiet vāciņu atpakaļ tam paredzētajā vietā.
4. Indikatora diode trīs reizes iemirgosies, norādot, ka raidītājs ir ieslēgts.
Ja šķidro kristālu ekrānā tiek rādīts TX, nomainiet raidītāja baterijas.

°C vai °F izvēlēšanās
Lai pārslēgtos starp temperatūras mērvienībām grādos pēc Celsija vai Fārenheita, piespiediet pogu MODE (REŽĪMS).

EKSPLUATĀCIJA — ĒDIENA PAGATAVOŠANA

UZMANĪBU! Zonde ir ass metāla priekšmets, kas ēdiena gatavošanas laikā uzkarst. Ievērojiet piesardzību, veicot darbības ar zondi.

PIEZĪME. Nepieļaujiet raidītāja un monitora atrašanos tiešu saules staru un karstuma vai liesmu avotu iedarbības zonā un nenovietojiet zondi uz grila sildvirsmas vai atklātā liesmā. Pretējā gadījumā var tikt sabojāts zondē esošais termometrs.

1. Uzmanīgi izvelciet zondes ligzdas vāciņu no raidītāja, ievietojiet zondes savienotāju ligzdā (ATTĒLS 8A 3. LPP.) un iespraudiet zondi gaļā. Lai gāzes grila vāks nesaspiestu zondes vadu, izvadiet vadu caur atveri grila korpusa sānos (ATTĒLS 8B 3. LPP.). Ogļu griliem (ATTĒLS 8C 3.

LPP.) novietojiet zondes vadu tā, lai tas nenonāktu tiešā saskarē ar ogļu brikešu radīto karstumu.

PIEZĪME. Ja zonde nav pievienota raidītājam, pašreizējās temperatūras vērtība tiks atainota kā „LLL" vai „--.-".

2. Lai ieslēgtu monitoru, piespiediet un 3 sekundes turiet piespiestu pogu POWER/ LIGHT (IESL./GAISMA).

3. Lai ieslēgtu raidītāju, piespiediet un turiet piespiestu raidītāja augšpusē esošo pogu . Kad raidītājs būs ieslēgts, uz raidītāja vienu reizi ātri un pēc tam vēl 2-3 reizes iemirgosies sarkana gaismas diode. Monitorā tiks rādīta pašreizējā temperatūra.

4. Lai izvēlētos gaļas veidu, piespiediet pogu MEAT (GAĻA). Monitorā tiek parādīts gaļas veids, un termometrs ir gatavs veikt mērījumus. Ar katru piespiešanas reizi rādījums tiks mainīts secībā, kas norādīta 9. ATTĒLĀ 3. LPP.

5. Lai izvēlētos gaļas gatavības pakāpi, piespiediet pogu TASTE (GATAVĪBA).
Pieejamās gatavības pakāpes iespējas ir: WELL (LABI IZCEPTS) / M WELL (VIDĒJI LABI IZCEPTS) / MEDIUM (VIDĒJI IZCEPTS) / M RARE (VĀJI APCEPTS) / RARE (PUSJĒLS)
Atbilstošā iepriekš iestatītā temperatūras vērtība monitorā tiks parādīta kā „Target Temp" („Mērķa temperatūra").

6. Lai manuāli iestatītu mērķa temperatūru:
piespiediet un 3 sekundes turiet piespiestu pogu MODE (REŽĪMS), un sāks mirgot rādījums „Target Temp" („Mērķa temperatūra");
lai izvēlētos vēlamo temperatūru, piespiediet pogu MIN (MINŪTES) (+) vai SEC (SEKUNDES) (-);
lai apstiprinātu iestatījumu, piespiediet pogu MODE (REŽĪMS).

PIEZĪME. Kad būs sasniegta nepieciešamā temperatūra, monitors radīs pīkstošu skaņu un sāks mirgot rādījums „Current Temp" („Pašreizējā temperatūra").
• Lai uz laiku pārtrauktu signālu, piespiediet pogu MODE (REŽĪMS).
• Lai pilnībā pārtrauktu signālu, izņemiet zondi no gaļas.

PIEZĪME. Zondes maksimālā darba temperatūra ir 380 °C (716 °F). Ja zondes temperatūra pārsniedz maksimāli parādāmo temperatūru (300 °C / 572 °F), šķidro kristālu displejā tiek rādīts „HHH".

PĒC GATAVOŠANAS
• Kad gatavošana būs pabeigta, izņemiet zondi no gaļas, izmantojot virtuves cimdus.
• Piespiediet un aptuveni 2 sekundes turiet piespiestu monitora pogu POWER / LIGHT (IESL./GAISMA) un raidītāja pogu , lai tos izslēgtu. Raidītāja indikators iemirgosies trīs reizes pēc kārtas.
• Atvienojiet zondi no raidītāja un uzstādiet ligzdas vāciņu tam paredzētajā vietā.

TĪRĪŠANA
Tīriet zondi, monitoru un raidītāju ar mitru drāniņu un vieglu mazgāšanas līdzekli.

PIEZĪME. Nemazgājiet zondi, monitoru vai raidītāju trauku mazgājamajā mašīnā un nemērciet to ūdenī vai šķidrumos.

TAIMERA LIETOŠANA

Laika skaitīšanas/atskaitīšanas taimeris darbojas neatkarīgi no temperatūras sensora.

Lai sāktu laika skaitīšanu ar taimeri, piespiediet pogu TIMER (TAIMERIS), kad monitorā tiek rādīts 00:00. Lai apturētu taimeri, piespiediet pogu TIMER (TAIMERIS). Lai atsāktu laika skaitīšanu pēc taimera apturēšanas, piespiediet pogu TIMER (TAIMERIS). Lai atiestatītu uz 00:00, piespiediet pogu TIMER (TAIMERIS) un pēc tam piespiediet pogu CLEAR (NOTĪRĪT).

Lai sāktu laika atskaitīšanu ar taimeri, vispirms iestatiet minūtes un sekundes. Piespiediet pogu MIN (MINŪTES), lai iestatītu minūtes, un piespiediet pogu SEC (SEKUNDES), lai iestatītu sekundes. Lai sāktu atskaitīšanu, piespiediet pogu TIMER (TAIMERIS). Lai pārtrauktu laika atskaitīšanu, piespiediet pogu TIMER (TAIMERIS), un lai atsāktu atskaitīšanu, vēlreiz piespiediet pogu TIMER (TAIMERIS).
Lai atiestatītu, piespiediet pogu TIMER (TAIMERIS) un pēc tam piespiediet pogu CLEAR (NOTĪRĪT).Kad atskaitīšana būs pabeigta, monitors radīs pīkstošu skaņu un ekrānā mirgos rādījums MIN:SEC (MIN.:SEK.). Lai pārtrauktu signālu, piespiediet jebkuru pogu.

PRETGAISMA
Lai 5 sekundes izgaismotu ekrānu, piespiediet pogu POWER / LIGHT (IESL./GAISMA).
PIEZĪME. Pretgaisma tiks ieslēgta arī tad, ja tiks piespiesta jebkura poga, taču šādā gadījumā tiks mainīti arī iestatījumi.

DATU PĀRSŪTĪŠANA AR RAIDĪTĀJA STARPNIECĪBU
Novietojiet raidītāju maks. 60 m (196 pēdu) attālumā no monitora.

PIEZĪME. Datu pārsūtīšanas laikā mirgo indikatora diode.

SVARĪGI! Ja temperatūra nemainīsies, raidītājs pārraidīs temperatūras rādījumu ik pēc 30 sekundēm. Tiklīdz temperatūra mainīsies, raidītājs automātiski nosūtīs informāciju par izmaiņām.

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI
Šis izstrādājums ir veidots tā, lai nodrošinātu ilgu kalpošanas laiku, ja tas tiks rūpīgi ekspluatēts. Tālāk ir norādīti daži piesardzības pasākumi.

• Nepakļaujiet šo ierīci pārmērīga spēka, triecienu, putekļu, temperatūras vai mitruma iedarbībai, kas var izraisīt darbības traucējumus, saīsināt elektronikas kalpošanas laiku, radīt bateriju bojājumus vai detaļu nolietojumu.
• Novietojot šo ierīci uz koka virsmām ar noteikta veida pārklājumiem, piemēram, caurspīdīgas lakas pārklājumu, iespējams sabojāt pārklājumu. Informāciju par to, kādus priekšmetus var droši novietot uz koka virsmas, skatiet mēbeles ražotāja sniegtajos kopšanas norādījumos. Uzņēmums Weber-Stephen Products Co. neuzņemas atbildību par jebkādiem bojājumiem, kas radušies, šai ierīcei saskaroties ar koka virsmām.
• Nemērcējiet šo ierīci ūdenī. Ja tā tiek apšļakstīta ar šķidrumu, nekavējoties nosusiniet ar tīru, neplūksnainu drānu.
• Šīs ierīces tīrīšanai nedrīkst izmantot abrazīvus vai korozīvus materiālus.
• Šo termometru nedrīkst izmantot mikroviļņu krāsnī vai cepeškrāsnī.
• Aizliegts veikt jebkādas darbības ar šīs ierīces iekšējiem komponentiem. Pretējā gadījumā tiek anulēta šīs ierīces garantija un pastāv risks izraisīt tās bojājumus. Šī ierīce nesatur detaļas, kuru remontu/nomaiņu varētu veikt lietotājs.
• Lietojiet tikai jaunas baterijas atbilstoši lietošanas pamācībā norādītajam. Neizmantojiet vienlaicīgi jaunas un lietotas baterijas.
• Šīs lietošanas pamācības saturu aizliegts pavairot bez ražotāja atļaujas.

SPECIFIKĀCIJAS

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

PIEZĪME. Šī izstrādājuma tehniskās specifikācijas un lietošanas pamācības saturs var tikt izmainīts bez iepriekšēja brīdinājuma.

GARANTIJA
Uzņēmums Weber-Stephen Products Co. (Weber®) līdz ar šo garantē šī digitālā gaļas termometra sākotnējam pircējam, ka šim izstrādājumam nav nedz tā materiālu, nedz ražošanas defektu 2 gadu laikā kopš tā iegādes datuma, ja izstrādājums tiek uzstādīts un ekspluatēts saskaņā ar komplektācijā ietilpstošajām instrukcijām. Uzņēmums Weber var pieprasīt pierādījumus par iegādes datumu. TĀDĒĻ SAGLABĀJIET PIRKUMA ČEKU VAI RĒĶINU. Šī ierobežotā garantija attiecas uz to detaļu nomaiņu un remontu, kuras kļūst defektīvas normālas lietošanas un apkopes gadījumā un kuru defektīvumu pierāda uzņēmuma Weber pārbaude. Ja uzņēmums Weber apstiprina defektu un garantijas prasību, šo detaļu nomaiņa vai remonts tiek nodrošināts bez maksas. Šī ierobežotā garantija neattiecas uz defektiem vai darbības traucējumiem, kas radušies negadījumu, nepareizas lietošanas, modifikāciju, tīšas bojāšanas, nepareizas uzstādīšanas vai nepareizi veiktas apkopes vai apkalpošanas rezultātā vai arī regulāras apkopes neveikšanas dēļ. Šī ierobežotā garantija neattiecas uz ierīces nolietojumu vai bojājumiem stihisku spēku, piemēram, krusas, vētru, zemestrīču vai virpuļviesuļu, iedarbības rezultātā, kā arī uz ierīces krāsas maiņu, ko izraisījusi gan tieša saskare ar ķīmiskām vielām, gan saskare ar atmosfērā esošajām ķīmiskajām vielām. Uzņēmums Weber neuzņemas atbildību par nejaušiem vai izrietošiem bojājumiem saskaņā ar šo vai jebkādu ietvertu garantiju.

Šis simbols norāda, ka no šo izstrādājumu nedrīkst likvidēt kopā ar saimniecības atkritumiem. Lai saņemtu norādījumus par šī izstrādājuma pareizu utilizāciju Eiropā, apmeklējiet vietni www.weber.com® un sazinieties ar jūsu valstij norādīto izplatītāju. Ja jums nav piekļuves internetam, sazinieties ar mūsu produkcijas izplatītāju, lai uzzinātu importētāja nosaukumu, adresi un tālruņa numuru.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

PASTABA. Naudodami naująjį gaminį, vadovaukitės šiame vadove esančia informacija. Čia pateikiamos išsamios instrukcijos, techninės specifikacijos ir įspėjimai, apie kuriuos turėtumėte žinoti.

APŽVALGA

APŽVALGA: MONITORIAUS VAIZDAS IŠ PRIEKIO (1 PAV., 2 PSL.)
1. „MEAT“: pasirinkite mėsos rūšį.
2. „MODE“: pasirinkite °C arba °F, nustatykite temperatūrą ir laikinai sustabdykite aliarmą.
3. „TASTE“: pasirinkite paruoštumo lygį.
4. „CLEAR“: iš naujo nustatykite LAIKMATĮ.
5. „TIMER“: įjunkite ir (arba) išjunkite chronometrą ir laikmatį.
6. „MIN (+)“: laikmatyje nustatykite minutes (+ padidinkite temperatūrą).
7. „SEC (-)“: laikmatyje nustatykite sekundes (+ sumažinkite temperatūrą).

APŽVALGA: MONITORIAUS VAIZDAS IŠ GALO (2 PAV, 2 PSL.)
1. „POWER / LIGHT“: įjungiamas ir (arba) išjungiamas prietaisas, 5 sekundėms įjungiamas apšvietimas.
2. Diržo spaustukas skirtas monitorių pritvirtinti prie diržo.
3. Elemento skyrius (elementus reikia įsigyti atskirai).

APŽVALGA: SKYSTŲJŲ KRISTALŲ MONITORIUS (3 PAV., 2 PSL.)
1. Mėsos rūšis: parodoma pasirinktas mėsos rūšis.
2. Senkančio monitoriaus ir siųstuvo elemento indikatorius.
3. Paruoštumo lygis: parodomas pasirinktas paruoštumo lygis.
4. Nustatyta temperatūra: parodoma pasirinktos rūšies mėsai nustatyta ruošimo temperatūra ir rankiniu būdu nustatyta gaminimo temperatūra.
5. Dabartinė temperatūra: rodoma zondo galiuku išmatuota vidinė mėsos temperatūra.
6. Chronometro laikas

APŽVALGA: SIŲSTUVAS (4 PAV., 2 PSL.)
1. Įjungti siųstuvą
2. Diodinis indikatorius
3. Monitoriaus korpusas
4. Zondo lizdo dangtelis
5. Zondo lizdas
6. Elemento skyrius (elementus reikia įsigyti atskirai).

APŽVALGA: ZONDAS (5 PAV., 2 PSL.)
1. Zondo jungtuko laidas
2. Zondo galiukas

PRADŽIA

ELEMENTŲ ĮDĖJIMAS Į MONITORIŲ (6 PAV., 3 PSL.)
1. Patraukite ir nuimkite elemento skyriaus dangtelį, esantį monitoriaus gale.
2. Įstatykite du AAA elementus, patikrindami poliškumo simbolius (+ ir -) (elementus reikia įsigyti atskirai).
3. Uždėkite dangtelį.
Jei skystųjų kristalų ekrane rodoma RX, pakeiskite monitoriaus elementus.

ELEMENTŲ ĮDĖJIMAS Į SIŲSTUVĄ (7 PAV., 3 PSL.)
1. Patraukite ir nuimkite elemento skyriaus dangtelį, esantį siųstuvo gale.
2. Įstatykite du AAA elementus, patikrindami poliškumo simbolius (+ ir -) (elementus reikia įsigyti atskirai).
3. Uždėkite dangtelį.
4. 3 kartus sumirksėjęs diodinis indikatorius reiškia, kad siųstuvas įsijungė.
Jei skystųjų kristalų ekrane rodoma TX, pakeiskite siųstuvo elementus.

°C ARBA °F PASIRINKIMAS
Norėdami pasirinkti laipsnių rodymą pagal Celsijų arba Farenheitą, paspauskite režimo mygtuką „MODE“.

VEIKSMAS – VIRIMAS

DĖMESIO. Zondas yra aštrus metalinis objektas, kuris maisto ruošimo metu įkaista. Būkite atsargūs jį imdami.

PASTABA. Siųstuvą ir monitorių laikykite toliau nuo tiesioginių saulės spindulių, karščio ir liepsnos. Zondo nepalikite ant ruošimo paviršiaus arba atvirtoje krosnelės liepsnoje. Taip galite pažeisti zondo viduje esantį termistorių.

1. Atsargiai nuo siųstuvo nuimkite zondo lizdo dangtelį, į lizdą įstatykite zondo jungtį (8A PAV., 3 PSL.) ir įkiškite zondą į mėsą. Kad dangtis zondo laido neprispaustų prie dujinės krosnelės gretelių, laidą įkiškite pro krosnelės šone esančią angą (8B PAV., 3 PSL.). Jei naudojate medžio anglimi kūrenamas krosneles (8C PAV., 3 PSL.), zondo laidą nukreipkite nuo tiesioginio krosnelės skleidžiamo karščio.

PASTABA. Jei zondas prie siųstuvo neprijungtas, dabartinė temperatūra ekrane rodoma kaip „LLL“ arba „--.-“.

2. 3 sekundes palaikykite nuspaudę maitinimo / apšvietimo mygtuką „POWER / LIGHT“, kad įjungtumėte monitorių.

3. Palaikykite nuspaudę siųstuvo viršuje esantį mygtuką ◎ , kad įjungtumėte siųstuvą. Įjungus siųstuvą, vieną kartą greitai sumirksės raudonos spalvos diodinė lemputė, o po to ji sumirksės 2–3 kartus. Monitoriuje rodoma dabartinė temperatūra.

4. Paspauskite mėsos rūšies pasirinkimo mygtuką „MEAT“, kad pasirinktumėte mėsos rūšį. Monitoriuje parodoma mėsos rūšis ir termometras paruošiamas matuoti. Su kiekvienu paspaudimu ekrane seka pakeičiama taip, kaip parodyta 9 PAV., 3 PSL.

5. Paspauskite mygtuką „TASTE“, kad pasirinktumėte mėsos paruoštumo lygį.
Galimi ruošimo būdai: WELL (iškepę) / M WELL (vidutiniškai gerai iškepę) / MEDIUM (vidutiniškai iškepę) / M RARE (vidutiniškai žalia) / RARE (su krauju)
Iš anksto nustatyta atitinkama temperatūra monitoriuje rodoma kaip „Target Temp“ (nustatyta temperatūra).

6. Norėdami nustatyti temperatūrą:
paspaudę 3 sekundes palaikykite režimo mygtuką „MODE“, kol ekrane ims mirksėti užrašas „Target Temp“;
paspauskite mygtukus „MIN (+)“ arba „SEC (-)“, kad nustatytumėte temperatūrą;
paspauskite mygtuką „MODE“, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

PASTABA. Įšilus iki nustatytos temperatūros pasigirsta garsinis signalas ir monitoriuje ima mirksėti užrašas „Current Temp“.
• Paspauskite mygtuką „MODE“, kad laikinai sustabdytumėte aliarmą.
• Jei aliarmą norite visiškai išjungti, zondą išimkite iš mėsos.

PASTABA. Didžiausia zondo matuojama temperatūra yra 380 °C (716 °F). Jei didžiausia zondo temperatūra (300 °C / 572 °F) viršijama, ekrane rodomas užrašas „HHH“.

BAIGUS RUOŠTI MAISTĄ
• Baigę ruošti maistą, nuo karščio saugančia pirštine zondą išimkite iš mėsos.
• Paspaudę 2 sekundes palaikykite monitoriuje esantį mygtuką „POWER / LIGHT“ ir siųstuvo mygtuką ◎ , kad juos išjungtumėte. Siųstuvo lemputė sumirksės 3 kartus.
• Zondą ištraukite iš siųstuvo ir uždėkite lizdo dangtelį.

VALYMAS
Drėgna šluoste ir švelniu plovikliu nuvalykite zondą, monitorių ir siųstuvą.

PASTABA. Zondo, monitoriaus ir siųstuvo jokiu būdu neplaukite indaplovėje ir nemerkite į vandenį ar kitokį skystį.

LAIKMEČIO NAUDOJIMAS

Laikmatis veikia (skaičiuoja pirmyn ir atgal) atskirai nuo temperatūros jutiklio.

Norėdami įjungti skaičiavimą pirmyn, ekrane pasirodžius užrašui 00:00, paspauskite mygtuką „TIMER“. Paspauskite mygtuką „TIMER“, kad laikmatį sustabdytumėte. Jei sustabdę laikmatį jį vėl norite įjungti, paspauskite mygtuką „TIMER“. Norėdami vėl nustatyti 00:00, paspauskite mygtuką „TIMER“ ir po to „CLEAR“.

Jei norite įjungti skaičiavimą atgal, pirmiausia nustatykite minutes ir sekundes. Paspauskite mygtuką „MIN“, kad nustatytumėte minutes ir mygtuką „SEC“, kad nustatytumėte sekundes. Norėdami įjungti skaičiavimą atgal, paspauskite mygtuką „TIMER“. Jei skaičiavimą atgal norite sustabdyti, paspauskite mygtuką „TIMER“, o norėdami skaičiavimą vėl įjungti, dar kartą paspauskite tą patį mygtuką.
Norėdami nustatyti iš naujo, paspauskite mygtuką „TIMER“ ir po to „CLEAR“. Baigus skaičiuoti, pasigirs pyptelėjimas ir ekrane pasirodys užrašas „MIN:SEC“. Paspauskite bet kurį mygtuką, kad sustabdytumėte aliarmą.

FONINIS APŠVIETIMAS
Paspauskite mygtuką „POWER / LIGHT“, kad 5 sekundėms įjungtumėte ekrano apšvietimą.
PASTABA. Foninis apšvietimas įsijungia paspaudus bet kurį mygtuką, tačiau kartu pasikeičia ir nustatymai.

SIŲSTUVO DUOMENŲ PERSIUNTIMAS
Siųstuvą pastatykite 60 m (196 pėdų) atstumu nuo monitoriaus.

PASTABA. Siuntimo metu mirksi diodinis indikatorius.

SVARBU. Jei temperatūra nesikeičia, siųstuvas temperatūros rodmenis siunčia kas 30 sekundžių. Temperatūrai pasikeitus, ji atnaujinama automatiškai.

ATSARGUMO PRIEMONĖS
Jei naudosite tinkamai, šis gaminys jums tarnaus ilgus metus. Štai keletas atsargumo priemonių, kurių reikia laikytis:

• naudodami prietaisą, nenaudokite jėgos, saugokite jį nuo sutrenkimo, dulkių, labai aukštų arba žemų temperatūrų ir drėgmės, dėl kurios prietaisas gali sugesti, gali sutrumpėti jo eksploatavimo trukmė, gali būti pažeistas elementas arba kitos dalys;
• padėję šį prietaisą ant tam tikra danga padengtų medinių paviršių (pvz., lakuotų), galite juos

pažeisti. Baldų gamintojo priežiūros instrukcijose susiraskite nurodymus, kokių tipų daiktus galima saugiai dėti ant medinio paviršiaus. „Weber-Stephen Products Co.“ neatsako už medinių paviršių pažeidimus, atsiradusius dėl sąlyčio su šiuo gaminiu.
• Prietaiso nemerkite į vandenį. Jei ant prietaiso užpiltumėte vandens, nedelsdami jį nusausinkite minkšta, nesipūkuojančia šluoste.
• Prietaiso nevalykite abrazyvinėmis ar korozinėmis medžiagomis.
• Termometro nenaudokite mikrobangų krosnelėje ar orkaitėje.
• Neįskite prie prietaiso vidinių dalių. Priešingu atveju nutrauksite garantijos galiojimą ir galite padaryti žalos. Prietaise nėra dalių, kurias turi prižiūrėti naudotojas.
• Naudokite tik naujus elementus, kaip nurodyta naudotojo instrukcijose. Nemaišykite naujų ir senų elementų.
• Šio vadovo turinio negalima atkurti, neturint gamintojo leidimo.

SPECIFIKACIJOS

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

PASTABA. Šio gaminio techninės specifikacijos ir naudotojo vadovo turinys gali keistis be išankstinio įspėjimo.

GARANTIJA
„Weber-Stephen Products Co.“ („Weber®“) PRADINIAM skaitmeninio mėsos termometro PIRKĖJUI garantuoja, kad šis gaminys neturės medžiagos ir gamybos trūkumų nuo įsigijimo datos, esant toliau nurodytoms sąlygoms: 2 metus nuo surinkimo, jei jis naudojamas laikantis pridėtų spausdintinių instrukcijų nurodymų. „Weber“ gali reikalauti pagrįsto pirkimo datos įrodymo. DĖL ŠIOS PRIEŽASTIES TURITE IŠSAUGOTI PIRKIMO ČEKĮ ARBA SĄSKAITĄ FAKTŪRĄ. Ši Ribotoji garantija apsiribos tik taisymu arba sugedusių dalių, kurios buvo įprastai naudojamos ir prižiūrimos, pakeitimu, jei ištyrus „Weber“ sutiks, kad dalys turi defektų. Jei „Weber“ patvirtins defektą ir patenkins skundą, „Weber“ nemokamai pataisys arba pakeis tokias dalis. Ši Ribotoji garantija neapima jokių gedimų ar naudojimo sunkumų, kilusių dėl nelaimingo atsitikimo, netinkamo naudojimo, naudojimo netinkama paskirtimi, pakeitimų, vandalizmo, netinkamo įrengimo ar netinkamos priežiūros arba dėl įprastos reguliarios priežiūros neatlikimo. Ši ribotoji garantija neapima susidėvėjimo ar gedimų atvejų, sukeltų atšiaurių oro sąlygų, tokių kaip kruša, uraganas, žemės drebėjimas ar tornadas, spalvos pasikeitimo dėl tiesioginio sąlyčio su cheminėmis medžiagomis arba sąlyčio per orą. „Weber“ nebus atsakinga už jokią atsitiktinę ar aplinkybinę žalą nei pagal šią, nei pagal jokią kitą numanomą garantiją.

Šis simbolis reiškia, kad produkto negalima išmesti kaip buitinių atliekų. Jei reikia nurodymų, kaip šį produktą tinkamai išmesti Europoje, apsilankykite www.weber.com® ir kreipkitės į nurodytą jūsų šalies importuotoją. Jei neturite interneto prieigos, kreipkitės į savo pardavėją, kuris jums nurodys importuotojo vardą, adresą ir telefono numerį.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

ملاحظة: من فضلك احتفظ بهذا الدليل في متناول يدك عندما تستعمل منتجك الجديد. فهو يتضمن شرحا عمليا خطوة بخطوة لطريقة الاستعمال وأيضا المواصفات الفنية وتحذيرات يجب أن تعرفها.

نظرة عامة

نظرة عامة: المنظر الأمامي للمراقب (الصورة 1 صفحة 2)

1. **MEAT** (اللحم): اختر نوع اللحم
2. **MODE** (النمط): اختر °C (درجة مئوية) أو °F (درجة فهرنهايت) + اضبط درجة الحرارة يدويا + أوقف الإنذار مؤقتا
3. **TASTE** (المذاق): اختر مستوى الطهي
4. **CLEAR** (إزالة): أعد إعداد الموقت
5. **TIMER** (الموقت): شغل / أوقف ساعة التوقيت والموقت
6. **MIN** (الدقائق) (+): اختر الدقائق للموقت (+ لزيادة درجة الحرارة المطلوبة)
7. **SEC** (الثواني) (-): اختر الثواني للموقت (+ لإنقاص درجة الحرارة المطلوبة)

نظرة عامة: المنظر الخلفي للمراقب (الصورة 2 صفحة 2)

1. **Power/Light** (الطاقة / الإضاءة): ينشط/يلغي تنشيط الوحدة + يشغل الإضاءة لمدة 5 ثوان
2. مشبك الحزام - لارتداء المراقب في حزامك
3. حجرة البطاريات (البطاريات لا تأتي مع المنتج)

نظرة عامة: شاشة LCD (الصورة 3 صفحة 2)

1. نوع اللحم - تعرض نوع اللحم الذي اخترته للطهي
2. مبين ضعف البطارية للمراقب وللمرسل كليهما
3. مستوى الطهي - تعرض مستوى الطهي المحدد الذي اخترته
4. درجة الحرارة المطلوبة - تعرض درجة حرارة الطهي المبرمجة مسبقا لنوع اللحم ودرجات حرارة الطهي التي تم إعدادها يدويا
5. درجة الحرارة الحالية - تعرض درجة الحرارة الداخلية للحم من طرف المجس
6. زمن ساعة التوقيت

نظرة عامة: المرسل (الصورة 4 صفحة 2)

1. ◎ نشط المرسل
2. مبين **LED**
3. غلاف المراقب
4. غطاء مقبس المجس
5. مقبس المجس
6. حجرة البطاريات (البطاريات لا تأتي مع المنتج)

نظرة عامة: المجس (الصورة 5 صفحة 2)

1. سلك موصل المجس
2. طرف المجس

كيفية الاستخدام

تركيب البطاريات في المراقب (الصورة **6** صفحة **3**)

1. حرك غطاء حجرة البطاريات في ظهر المراقب لينزلق ثم ارفعه لأعلى وأخرجه من مكانه.
2. ضع بطاريتين مقاس **AAA** في الحجرة حسب رمزي القطبية (+ و -) (البطاريات لا تأتي مع المنتج).
3. أعد تركيب الغطاء.

إذا كانت شاشة **LCD** تعرض RX، من فضلك استبدل بطاريات المراقب.

تركيب البطاريات في المرسل (الصورة **7** صفحة **3**)

1. حرك غطاء حجرة البطاريات في أسفل المرسل لينزلق ثم ارفعه لأعلى وأخرجه من مكانه
2. ضع بطاريتين مقاس **AAA** في الحجرة حسب رمزي القطبية (+ و -) (البطاريات لا تأتي مع المنتج).
3. أعد تركيب الغطاء.
4. سيومض مبين **LED** عدد **3** مرات ليدل على أن المرسل تم تنشيطه.

إذا كانت شاشة **LCD** تعرض TX، من فضلك استبدل بطاريات المرسل.

اختيار °C أو °F

اضغط الزر **MODE** للتبديل بين درجة مئوية ودرجة فهرنهايت.

التشغيل - الطهي

تنبيه: المجس عبارة عن جسم معدني حاد، وسيصبح ساخنا أثناء الطهي. احترس عند التعامل معه.

ملاحظة: ضع المراقب والمرسل بعيدا عن ضوء الشمس المباشر والحرارة أو اللهب ولا تترك المجس على سطح الطهي أو في اللهب المكشوف لشواية الفحم. وعمل ذلك يمكن أن يتلف الثرمستور داخل المجس.

1. اسحب غطاء مقبس المجس بحرص في المرسل، ووصل موصل المجس في المقبس (الصورة **8** أ صفحة **3**) وأدخل المجس في اللحم. لمنع الغطاء من ثني سلك المجس في شوايات الغاز، مرر السلك خلال الفتحة في جانب صندوق الطهي (الصورة **8** ب صفحة **3**). للشوي بالفحم النباتي (الصورة **8** ج صفحة **3**)، وجه سلك المجس بعيدا عن الحرارة المباشرة لقوالب الفحم النباتي.

ملاحظة: إذا لم يكن المجس موصلا بالمرسل، فإن درجة الحرارة الحالية ستظهر على شكل "**LLL**" أو "-.--".

2. اضغط متواصلا الزر Power/Light (الطاقة / الإضاءة) لمدة 3 ثوان لتشغيل المراقب.

3. اضغط متواصلا الزر ◎ في أعلى المرسل لتشغيل المرسل. بمجرد أن يشتغل المرسل، سيومض ضوء LED أحمر في المرسل مرة واحدة سريعا يتبعها 3-2 ومضات. وستظهر درجة الحرارة الحالية في المراقب.

4. اضغط الزر MEAT لاختيار نوع اللحم. سيعرض المراقب نوع اللحم، ويكون الترمومتر جاهزا لقياس الحرارة. ستغير كل ضغطة عرض الشاشة بالترتيب الذي يظهر في الصورة 9 صفحة 3.

5. لاختيار مستوى طهي اللحم، اضغط الزر TASTE.
خيارات المذاق المختلفة هي: WELL / M WELL / MEDIUM / M RARE / RARE (مطهو جيدا / مطهو جيدا بدرجة متوسطة / متوسط / غير مطهي جيدا بدرجة متوسطة / غير مطهي جيدا)
وسيظهر الإعداد المسبق لدرجة الحرارة المطابق في المراقب على أنه "Target Temp" (درجة الحرارة المطلوبة).

6. لضبط درجة الحرارة المطلوبة يدويا:
اضغط متواصلا الزر MODE لمدة 3 ثوان، وستبدا "Target Temp" في الوميض.
اضغط الزر (+) MIN أو (-) SEC لاختيار درجة الحرارة المطلوبة.
اضغط الزر MODE لتأكيد الإعداد.

ملاحظة: بمجرد بلوغ درجة الحرارة المطلوبة، سيبدأ المراقب في إصدار صوت تنبيه وستبدأ "Current Temp" (درجة الحرارة الحالية) في الوميض.
• لإيقاف الإنذار مؤقتا، اضغط الزر MODE.
• لإيقاف الإنذار تماما، أخرج المجس من اللحم.

ملاحظة: تكون درجة حرارة التشغيل القصوى للمجس هي 380C° (716°F)، عندما تتجاوز درجة حرارة المجس درجة الحرارة القصوى التي تعرض في الشاشة (300C°°F572/)، فإن شاشة LCD ستعرض "HHH".

بعد الطهي
• بمجرد الانتهاء من الطهي، أخرج المجس من اللحم باستعمال قفازات أو كف فرن.
• اضغط متواصلا POWER / LIGHT في المراقب و ◎ في المرسل لمدة ثانيتين تقريبا لإيقاف تشغيلهما. سيومض المرسل 3 مرات متواصلا.
• افصل المجس من المرسل وأعد تركيب غطاء المقبس.

التنظيف
نظف المجس والمراقب والمرسل بمسحهم بقطعة قماش مبللة بمنظف لطيف.

لا تنظف المجس أو المراقب أو المرسل في غسالة أطباق أو تغمرهم في ماء أو سائل.

لتشغيل الموقت

يعمل موقت العد التصاعدي والعد التنازلي مستقلا عن حساس درجة الحرارة.

لتشغيل موقت العد التصاعدي، اضغط الزر TIMER عندما يظهر 00:00 في المراقب. لإيقاف الموقت، اضغط الزر TIMER. لإعادة التشغيل بعد الإيقاف، اضغط الزر TIMER. لإعادة الإعداد على 00:00، اضغط الزر TIMER يتبعه الزر CLEAR.

لتشغيل موقت العد التنازلي، أعد أولا الدقائق والثواني. اضغط الزر MIN لإعداد الدقائق واضغط الزر SEC لإعداد الثواني. اضغط الزر TIMER لتشغيل العد التنازلي. لإيقاف العد التنازلي، اضغط TIMER ولإعادة التشغيل، اضغط TIMER مرة أخرى.
لإعادة الإعداد اضغط TIMER يتبعه الزر CLEAR. بمجرد انتهاء العد التنازلي، سيصدر المراقب صوت تنبيه وستومض MIN:SEC في الشاشة. اضغط أي زر لإيقاف الإنذار.

الإضاءة الخلفية
اضغط الزر POWER / LIGHT لإضاءة الشاشة لمدة 5 ثوان.
ملاحظة: ستضيء الإضاءة الخلفية عند ضغط أي زر، لكن عندئذ ستتغير أيضا الإعدادات.

نقل بيانات المرسل
ضع المرسل في نطاق 60 م (196 قدم) من المراقب.
ملاحظة: يومض مبين LED أثناء الإرسال.

هام: سيرسل المرسل درجة الحرارة كل 30 ثانية إذا كانت درجة الحرارة لا تتغير. بمجرد أن تتغير، فإن المرسل سيقوم بتحديث درجة الحرارة تلقائيا.

احتياطات
هذا المنتج مصمم ليقدم لك سنوات من الخدمة المرضية إذا تعاملت معه بعناية.
إليك بعض الاحتياطات التي يجب مراعاتها:

• لا تستعمل القوة المفرطة مع الوحدة أو تعرضها للصدمات أو الغبار أو درجات حرارة أو رطوبة التي ربما تؤدي إلى خلل، وتقصير عمرها الإلكتروني، وتلف البطارية أو تلف الأجزاء.
• وضع هذا المنتج على سطح خشبي مطلي بنوع معين من الطلاء الخارجي مثل ورنيش شفاف، ربما يؤدي إلى تلف الطلاء. استشر الجهة المصنعة للأثاث بخصوص تعليمات العناية بالأثاث للحصول على توجيهات بأنواع الأغراض التي يمكن وضعها بأمان على السطح الخشبي. Weber-Stephen Products Co. غير مسؤولة عن أي ضرر يحدث للأسطح الخشبية من ملامستها للمنتج.
• لا تغمر الوحدة في الماء. إذا سكبت سائلا عليها، جففها فورا بقطعة قماش ناعمة خالية من النسالة.
• لا تنظف الوحدة بمواد حاكة أو أكالة.

AR

مقياس حرارة اللحوم، لاسلكي

- لا تستعمل الترمومتر في ميكروويف أو فرن.
- لا تعبث بالمكونات الداخلية للوحدة. وعمل ذلك سيلغي الضمان على الوحدة وربما يسبب تلفا غير ضروري. الوحدة ليس بها أجزاء يتولى المستخدم خدمتها.
- استخدم فقط بطاريات جديدة كما هو محدد في تعليمات المستخدم. لا تستخدم بطاريات جديدة مع بطاريات قديمة.
- لا يجوز استنساخ محتوى هذا الدليل بدون إذن من المصنع.

المواصفات

MONITOR	
LxWxH	129x65x32mm (5.1x2.6x1.3 in)
Weight	87g (3.1 oz) without battery
Temperature unit	°C / °F
Max. operating temperature	60 °C (140 °F)
Temperature resolution	1°C (2°F)
Signal frequency	433 MHz
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

TRANSMITTER	
LxWxH	96x69x22mm (3.8x2.7x0.9 in)
Weight	36g (1.3 oz) without battery
Transmission range	60m (197 ft) unobstructed
Power	2xUM - 4 AAA 1.5V batteries

PROBE	
Max. operating temperature	380 °C (716 °F)

ملاحظة: المواصفات التقنية لهذا المنتج ومحتويات دليل المستخدم تكون عرضة للتغيير بدون إشعار.

الضمان

تضمن شركة ("Weber-Stephen Products LLC (Weber للمشتري الأصلي لترمومتر اللحم الرقمي هذا بموجب هذه الوثيقة أنه سيكون خاليا من العيوب في المواد والتصنيع من تاريخ الشراء على النحو التالي: ضمان سنتان عند تجميع المنتج وتشغيله وفقًا للتعليمات المطبوعة المرفقة معه. يجوز لشركة Weber أن تطلب تقديم دليل معقول يثبت تاريخ الشراء، لذلك، ينبغي أن تحتفظ بإيصال البيع أو الفاتورة. يقتصر هذا الضمان المحدود على إصلاح أو استبدال الأجزاء التي يثبت وجود عيب بها في ظل الاستخدام والخدمة العاديين على أن توضّح تلك الأجزاء عند فحصها -كي تشعر شركة Weber بالارتياح- أنها معيبة. إذا صدّقت شركة Weber على الخلل ووافقت على المطالبة، فإنها تختار إما إصلاح تلك الأجزاء أو استبدالها دون تكلفة. لا يغطي هذا الضمان المحدود أي أعطال أو صعوبات تشغيل ناتجة عن حادث أو إساءة الاستعمال أو سوء الاستخدام أو إجراء تغيير أو سوء الاستعمال أو التخريب أو التركيب غير السليم أو الصيانة غير السليمة أو الخدمة غير السليمة أو عدم إجراء عمليات الصيانة العادية والروتينية. ولا يغطي هذا الضمان المحدود الفساد أو التلف الناجم عن ظروف الطقس القاسية، مثل: البرد أو الأعاصير الاستوائية أو الزلازل أو الأعاصير الدوامية. أو تغير اللون بسبب التعرض إلى مواد كيميائية سواء مباشرة أو التي تكون في الجو. شركة Weber غير مسؤولة بموجب هذا الضمان أو أي ضمان ضمني عن الأضرار العرضية أو التبعية.

يشير هذا الرمز إلى أن المنتج لا يمكن التخلص منه مع النفايات المنزلية. للحصول على إرشادات بشأن التخلص السليم من هذا المنتج في أوروبا، يُرجى زيارة "www.weber.com، والاتصال بالمستورد المدرج لبلدك. وإذا لم تتوفر لديك خدمة الاتصال بالإنترنت، اتصل بالموزع للحصول على اسم المستورد وعنوانه ورقم هاتفه.

COUNTRIES RITTE APPROVAL COMPLIED
All EU countries, Swizerland and Norway

Distribuidor oficial para España:

The Barbecue Store
Avda. Carmen Saenz de Tejada, 1
29650 Mijas Costa (Málaga)
Teléfono: 952477152 - 952477161
Fax.: 952580781
Email: dmbrico2@telefonica.net
http://www.thebarbecuestore.es

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC.
WWW.WEBER.COM®

(C)2013 Weber-Stephen Products LLC, Weber, the silhouette, the kettle configuration and Q are registered U.S. trademarks; all of Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, IL 60067-6266 U.S.A.
Country of Origin: China. Made in China.**17587. 09/14**